Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 236 del 10 ottobre 2011 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 10 ottobre 2011** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

AVVISO AL PUBBLICO

Si comunica che il punto vendita Gazzetta Ufficiale sito in via Principe Umberto, 4 è stato trasferito nella nuova sede di Piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma

N. 217

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Provvedimenti concernenti i disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata.

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 30 settembre 2011.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Maremma toscana» e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, dalla predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il decreto ministeriale 9 ottobre 1995 con il quale è stata riconosciuta la indicazione geografica tipica dei vini «Maremma toscana» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

Visti i successivi decreti ministeriali 22 novembre 1995, 26 febbraio 1996 e 22 gennaio 1998 con i quali sono state apportate modifiche alla indicazione geografica dei vini «Maremma toscana»;

Vista la domanda dell'Associazione produttori vitivinicoli toscani, presentata in data 22 luglio 2009, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Maremma toscana» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto, sulla sopra citata domanda, l'avviso favorevole comunicato della regione Toscana;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Grosseto il 15 aprile 2011, con la partecipazione di rappresentanti di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

Visto il parere favorevole espresso del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, nella riunione del 20 e 21 aprile 2011, sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana», pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 160 del 12 luglio 2011.

Viste le istanze e controdeduzioni avverso il citato parere presentate entro i termini prescritti dagli interessati;

Visto il parere del citato Comitato nazionale espresso nella riunione dell'14 e 15 settembre 2011 sulle predette istanze e controdeduzioni;

Ritenuto pertanto di dover procedere, in conformità ai citati pareri espressi dal predetto Comitato nazionale, al riconoscimento della DOC «Maremma toscana» ed all'approvazione dei relativi disciplinari di produzione;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Maremma toscana» ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La denominazione di origine controllata «Maremma toscana», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

3. La indicazione geografica tipica dei vini «Maremma toscana» di cui al decreto ministeriale 9 ottobre 1995 e successive modifiche deve intendersi revocata a decorrere dalla entrata in vigore del presente decreto, fatti salvi tutti gli effetti sino ad ora determinati.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012 i vini con la denominazione di origine controllata «Maremma Toscana», proveniente da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai competenti organismi territoriali, l'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, e conformemente alle disposizioni di cui alla circolare ministeriale del 20 settembre 2010, n. 17897, recante disposizioni sulle rivendicazioni delle produzioni DOCG, DOC e IGT provenienti dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 3.

1. In deroga alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'annesso disciplinare di produzione la base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo schedario viticolo per la indicazione geografica tipica «Maremma toscana», deve essere adeguata, entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione.

2. Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo per la denominazione di origine controllata dei vini «Maremma toscana», potranno usufruire della denominazione medesima.

Art. 4.

1. I quantitativi di vino a indicazione geografica tipica e/o atti a divenire indicazione geografica tipica «Maremma toscana» ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale 9 ottobre 1995 e successive modifiche, provenienti dalla vendemmia 2010 e precedenti, che a decorrere dalla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente decreto trovansi già confezionati, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte a condizione che le ditte produttrici interessate comunichino al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della denominazione in questione, ai sensi della specifica vigente normativa, entro 180 giorni i quantitativi di prodotto giacenti presso le stesse.

Art. 5.

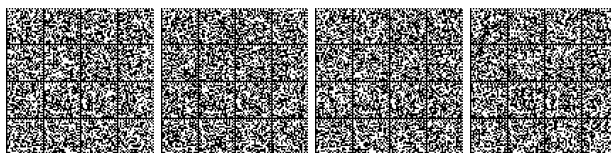
1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Maremma toscana», è tenuto a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Art. 6.

1. All'allegato «A» sono riportati i codici, previsti dall'art. 18, comma 6 del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, delle tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana».

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 30 settembre 2011

Il capo Dipartimento: ALONZO

ANNESSO

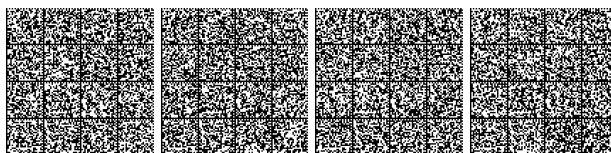
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "MAREMMA TOSCANA"

Articolo 1
Denominazione dei vini

1. La denominazione di origine controllata «Maremma toscana» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Maremma toscana» bianco, anche spumante, passito e Vendemmia tardiva
«Maremma toscana» rosso, anche passito e novello
«Maremma toscana» rosato
«Maremma toscana» Vin Santo
«Maremma toscana» Ansonica, anche spumante, passito e Vendemmia tardiva
«Maremma toscana» Chardonnay, anche passito e Vendemmia tardiva
«Maremma toscana» Sauvignon, anche passito e Vendemmia tardiva
«Maremma toscana» Trebbiano, anche Vendemmia tardiva
«Maremma toscana» Vermentino, anche spumante, passito e Vendemmia tardiva
«Maremma toscana» Viognier, anche Vendemmia tardiva
«Maremma toscana» Alicante
«Maremma toscana» Cabernet, anche passito
«Maremma toscana» Cabernet Sauvignon, anche passito
«Maremma toscana» Canaiolo
«Maremma toscana» Ciliegiolo, anche passito
«Maremma toscana» Merlot
«Maremma toscana» Sangiovese, anche passito
«Maremma toscana» Syrah

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Maremma toscana» bianco, «Maremma toscana» spumante, «Maremma toscana» passito bianco e «Maremma toscana» Vendemmia tardiva:
Trebbiano Toscano e Vermentino, da soli o congiuntamente, minimo il 40%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 60%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con DM 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

«Maremma toscana» Vin Santo:
Trebbiano toscano e Malvasia: da soli o congiuntamente, fino al 100%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 60%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con DM 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

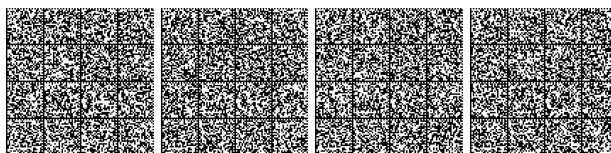
«Maremma toscana» rosso, «Maremma toscana» passito rosso e «Maremma toscana» novello:
Sangiovese, minimo il 40%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 60%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con DM 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

«Maremma toscana» rosato:
Sangiovese e Ciliegiolo, da soli o congiuntamente, minimo il 40%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 60%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con DM 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

«Maremma toscana» Ansonica, «Maremma toscana» Ansonica spumante:
Ansonica: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Chardonnay:
Chardonnay: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Sauvignon:
Sauvignon: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Trebbiano:
Trebbiano toscano: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Vermentino, «Maremma toscana» Vermentino spumante:
Vermentino: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Viognier:
Viognier: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

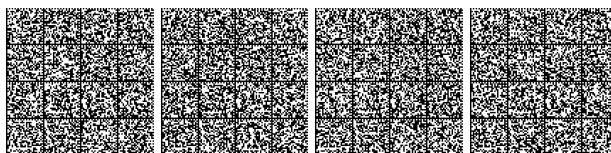
«Maremma toscana» Alicante:
Alicante: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Cabernet:
Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Cabernet sauvignon:
Cabernet Sauvignon: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Canaiolo:
Canaiolo nero: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Ciliegiolo:
Ciliegiolo: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Merlot:
Merlot: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%.

«Maremma toscana» Sangiovese:
Sangiovese: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Syrah:
Syrah: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%.

2. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» passito con la specificazione di un vitigno di cui all'articolo 1, devono essere ottenuti, per almeno l'85%, dalle uve provenienti in ambito aziendale da una delle seguenti varietà: Ansonica, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Ciliegiolo, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon), Cabernet sauvignon e Sangiovese.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%.
3. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Vendemmia tardiva con la specificazione di un vitigno di cui all'articolo 1, devono essere ottenuti, per almeno l'85%, dalle uve provenienti in ambito aziendale da una delle seguenti varietà: Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana di cui all'articolo 1, comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati.
3. La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.000 piante ad ettaro.
4. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
5. È vietata ogni pratica colturale avente carattere di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

6. La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia «Maremma toscana» DOC	**Produzione uva (tonnellate/ettaro)**	**Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)**
bianco, spumante e Vin Santo	13	9,50
rosso, rosato e novello	12	10,00
passito bianco e rosso, anche con menzione del vitigno	11	10,50
Vendemmia tardiva, anche con menzione di vitigno	8	12,50
Ansonica, anche spumante	12	10,50
Chardonnay	12	10,50
Sauvignon	12	10,50
Trebbiano	12	10,50
Vermentino, anche spumante	12	10,50
Viognier	12	10,50
Alicante	11	11
Cabernet	11	11
Cabernet sauvignon	11	11
Canaiolo	11	11
Ciliegiolo	11	11
Merlot	11	11
Sangiovese	11	11
Syrah	11	11

7. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
8. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
9. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Toscana, su proposta del Consorzio di Tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.
10. Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Toscana, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni di categoria interessate, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma precedente.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di appassimento delle uve devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3.
Tuttavia sono consentite su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previa istruttoria della Regione Toscana, in cantine situate fuori della zona di produzione delle uve, ma all'interno delle province di Pisa, Livorno, Siena e Firenze, sempre che tali cantine siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui

all'articolo 1 e che ciascuna Ditta interessata presenti apposita richiesta, corredata dalla documentazione atta a dimostrare che le predette operazioni di vinificazione, per i vini a IGT "Maremma toscana", siano state effettuate prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.
2. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
3. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per le tipologie "passito", "Vin Santo" e "Vendemmia tardiva", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali.
4. La tipologia "rosato" deve essere ottenuta con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca rossa.
5. Il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» rosso imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purchè la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia.
6. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Passito, anche con menzione del vitigno, devono essere ottenuti nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, con appassimento naturale all'aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata, fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore al 15,50%, e possono essere immessi al consumo non prima del 30 settembre dell'anno successivo alla vendemmia, dopo un periodo di almeno 6 mesi di affinamento obbligatorio in recipienti di legno e/o in bottiglia.
7. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Vendemmia tardiva, anche con menzione del vitigno, devono essere ottenuti nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, con appassimento parziale o totale sulla pianta, e possono essere immessi al consumo non prima del 30 giugno dell'anno successivo alla vendemmia, dopo un periodo di almeno 3 mesi di affinamento obbligatorio in recipienti di legno e/o in bottiglia.
8. Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento della tipologia "Vin Santo" prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%; la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo" deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 500 litri;
l'immissione al consumo del «Maremma toscana» Vin Santo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;
al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.
9. La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologie	Resa uva/vino	Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)
bianco e spumante	70	91
rosso, rosato e novello	70	84
passito bianco e rosso, anche con menzione del vitigno	40	44

Vin Santo	35 dell'uva fresca (al terzo anno di invecchiamento)	45,50
Vendemmia tardiva, anche con menzione di vitigno	50	40
Ansonica, anche spumante	70	84
Chardonnay	70	84
Sauvignon	70	84
Trebbiano	70	84
Vermentino, anche spumante	70	84
Viognier	70	84
Alicante	70	77
Cabernet	70	77
Cabernet sauvignon	70	77
Canaiolo	70	77
Ciliegiolo	70	77
Merlot	70	77
Sangiovese	70	77
Syrah	70	77

10. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (38% per la tipologia "Vin Santo", 45% per le tipologie "Passito", 55% per le tipologie "Vendemmia tardiva"), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
11. È consentito l'utilizzo di contenitori di legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste.
12. La tipologia "Spumante, appartiene alla categoria "vino spumante di qualità", può essere spumantizzato sia con il metodo Martinotti che con il metodo Classico.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
«Maremma toscana» bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: secco o abboccato e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Maremma toscana» rosso:
- colore: rosso rubino con riflessi violacei;
- odore: vinoso;
- sapore: secco o abboccato, armonico ed equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

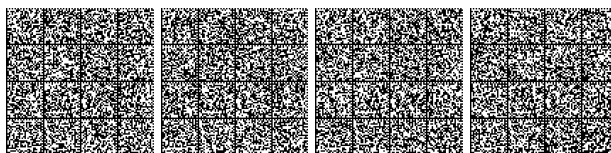
«Maremma toscana» rosato:
- colore: rosato con riflessi rosso rubino;
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: secco o abboccato, armonioso, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» novello:
- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8,00 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

«Maremma toscana» spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- perlage: fine e persistente;
- odore: fine, fruttato, persistente;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry, armonico, netto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Maremma toscana» Ansonica:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: asciutto, morbido ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Ansonica spumante
- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry, morbido ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Chardonnay:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine, delicato, caratteristico;
- sapore: asciutto e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

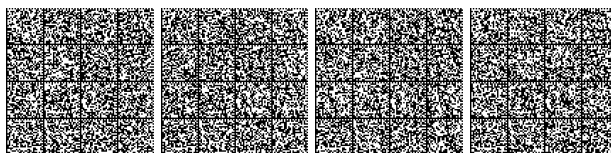
«Maremma toscana» Sauvignon:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Trebbiano:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Vermentino,
- colore: paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, morbido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Vermentino spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Viognier:
- colore: giallo paglierino brillante;
- odore: delicato, fresco, con nette sensazioni di fruttato;
- sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

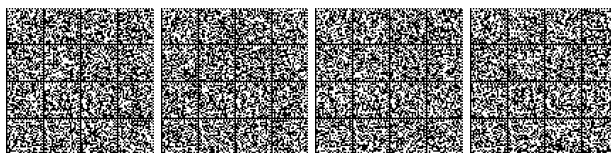
«Maremma toscana» Alicante:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, sapido ed equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Ciliegiolo:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Cabernet:
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con note speziate;
- sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Cabernet sauvignon:
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con note speziate;
- sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Canaiolo:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Merlot:
- colore: rosso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico con note fruttate;
- sapore: secco, ampio e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Sangiovese:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;
- sapore: asciutto, corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Syrah:
- colore: da rosso rubino a rosso granato;
- odore: intenso, speziato, con sentore di piccoli frutti;
- sapore: secco, armonico, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Ansonica Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Chardonnay Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Sauvignon Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Trebbiano Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

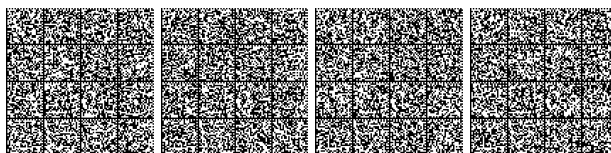
«Maremma toscana» Vermentino Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Viogner Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» passito bianco:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Ansonica passito:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Vermentino passito:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Chardonnay passito:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;

- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Sauvignon passito:
- colore: da giallo dorato all’ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» passito rosso:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Ciliegiolo passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Cabernet passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

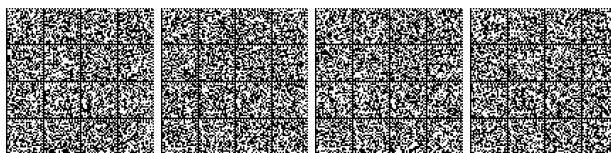
«Maremma toscana» Cabernet sauvignon passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

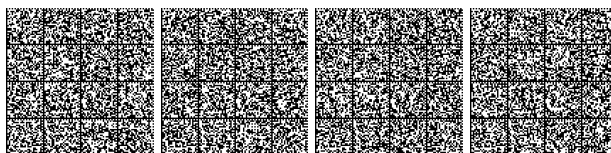
«Maremma toscana» Sangiovese passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Vin Santo:
- colore: dal paglierino, all'ambrato, al bruno;
- odore: etereo, caldo, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.
3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
3. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni ed alle frazioni riportati nall'Allegato 1 del presente disciplinare ed alle fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti.
4. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» può inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome e nel rispetto delle disposizioni previste dalla normativa vigente.
5. È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino ad eccezione delle tipologie spumante.

Articolo 8
Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, per le tipologie previste dalla vigente normativa..
2. Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.
3. Tuttavia, per le tipologie recanti la menzione “vigna” e per le tipologie “passito”, “Vin Santo” e “Vendemmia tardiva” sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri e con chiusura a norma di legge.

Allegato 1

Elenco dei Comuni:

- *Grosseto*
- *Arcidosso*
- *Campagnatico*
- *Castel del Piano*
- *Castell'Azzara*
- *Castiglione della Pescaia*
- *Cinigiano*
- *Civitella Paganico*
- *Follonica*
- *Gavorrano*
- *Isola del Giglio*
- *Magliano in Toscana*
- *Manciano*
- *Monterotondo Marittimo*
- *Montieri*
- *Orbetello*
- *Roccalbegna*
- *Roccastrada*
- *Santa Fiora*
- *Scarlino*
- *Seggiano*
- *Semproniano*
- *Sorano*

Elenco delle Frazioni:

nel comune di Grosseto:

- *Alberese*
- *Marina di Grosseto*
- *Batignano*
- *Braccagni*
- *Rispescia*
- *Istia d'Ombrone*
- *Roselle*
- *Montepescali*

nel comune di Arcidosso:

- *Stribugliano*
- *Bagnoli*
- *Salaiola*
- *Montelaterone*
- *Macchie Zancona*

nel comune di Campagnatico:

- *Arcille*
- *Marrucheti*
- *Montorsaio*
- *Sant'Antonio*

nel comune di Capalbio:

- *Carige*
- *Torba*
- *Pescia Fiorentina*

nel comune di Castel del Piano:

- *Montenero*
- *Montegiovi*

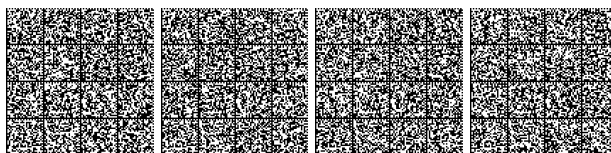
nel comune di Castell'Azzara:

- *Selvena*

nel comune di Castiglione della Pescaia:

- *Vetulonia*
- *Tirli*
- *Buriano*

nel comune di Cinigiano:

- *Borgo Santa Rita*
- *Castiglioncello Bandini*
- *Monticello Amiata*
- *Castel Porrona*
- *Poggi del Sasso*
- *Sasso d'Ombrone*

nel comune di Civitella Paganico:

- *Monte Antico*
- *Civitella Marittima*
- *Paganico*
- *Casale di Pari*
- *Pari*

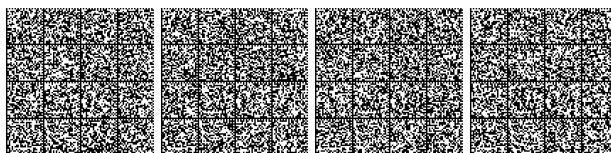
nel comune di Gavorrano:

- *Giuncarico*
- *Caldana*
- *Ravi*
- *Bivio di Ravi*
- *I Forni*
- *Castellaccia*
- *Casteani*
- *Bagno di Gavorrano*
- *Castel di Pietra*
- *Filare*
- *Grilli*
- *Potassa*

nel comune di Magliano in Toscana:

- *Pereta*
- *Collecchio*
- *Montiano*

nel comune di Manciano:

- *Marsiliana*
- *Montemerano*
- *Poderi di Montemerano*
- *Saturnia*
- *Poggio Murella*
- *Poggio Fuoco*
- *San Martino sul Fiora*
- *Capanne*
- *Sgrilla*
- *Cavallini*
- *Guinzoni*

nel comune di Massa Marittima:

- *Tatti*
- *Valpiana*
- *Perolla*
- *Ghirlanda*
- *Montebamboli*
- *Cura Nuova*
- *Prata*
- *Capanne*
- *La Pesta*
- *Niccioleta*

nel comune di Monte Argentario:

- *Porto Santo Stefano*
- *Porto Ercole*

nel comune di Monterotondo Marittimo:

- *Frassine*

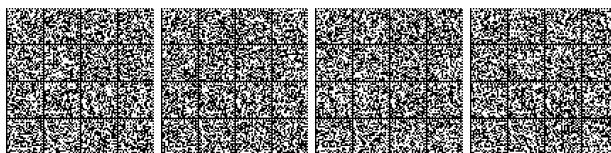
nel comune di Montieri:

- *Boccheggiano*
- *Gerfalco*
- *Travale*

nel comune di Orbetello:

- *Albinia*
- *Fonteblanda*
- *Talamone*
- *Ansedonia*
- *La Polverosa*
- *San Donato*

nel comune di Pitigliano:

- *Casone*
- *Collina*
- *Conatelle*
- *Filetta*
- *La Rotta*

- *La Prata*
- *Malpasso*
- *Il Piano*
- *Valle Palombata*
- *Corano*
- *Bagnolungo*
- *Fratenuti*
- *San Martino – Madonna delle Grazie*
- *Pietramora*
- *Poggio Grillo*
- *Crocignano*
- *Naioli*
- *Vallebuia*
- *Bellavista*
- *Belvedere*
- *Poggio Lombardello*
- *Gradone*
- *Selvicciola*
- *Trigoli*
- *Vacasio*
- *Doganella*
- *Annunziata*
- *Fiora – Meletello*
- *Felcetoni*
- *Poggio Rota*
- *Rusceti*
- *San Pietro*
- *Turiano*
- *Valle Morta*
- *Valle Orsaia*
- *Formica*
- *Poggio Cavalluccio*
- *Rimpantoni*
- *Roccaccia*
- *Rompicollo*
- *Pantano*
- *Poggio lepre*
- *Ortale*
- *Sconfitta*
- *Vuglico*
- *Pian di Morrano*
- *Bottinello*
- *Ornelleta*
- *Pantalla*
- *Pian D'Arciano*
- *Porcarecce*
- *Ripignano*
- *Spinicci*
- *Insuglieti – Le Sparne*

nel comune di Roccalbegna:

- *Cana*
- *Santa Caterina*
- *Triana*
- *Vallerona*

nel comune di Roccastrada:

- *Montemassi*
- *Ribolla*
- *Roccatederighi*
- *Sticciano*
- *Sassofortino*
- *Torniella*
- *Piloni*

nel comune di Santa Fiora:

- *Bagnolo*
- *Bagnore*

nel comune di Scansano:

- *Poggioferro*
- *Pomonte*
- *Murci*
- *Pancole*
- *Montorgiali*
- *Polveraia*
- *Baccinello*

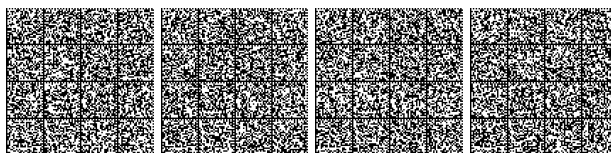
nel comune di Seggiano:

- *Pescina*

nel comune di Semproniano:

- *Catabbio*
- *Cellena*
- *Petricci*
- *Rocchette*

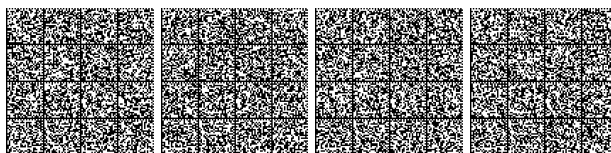
nel comune di Sorano:

- *Filetta*
- *Vignamurata*
- *Pian di Conati*
- *Elmo*
- *Montebuono*

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
MAREMMA TOSCANA BIANCO	B436	X	888	1	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA BIANCO SPUMANTE	B436	X	888	1	X	X	B	0	X
MAREMMA TOSCANA PASSITO BIANCO	B436	X	888	1	D	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA VENDEMMIA TARDIVA	B436	X	888	1	F	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA ROSSO	B436	X	999	2	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA NOVELLO	B436	X	999	2	C	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA PASSITO ROSSO	B436	X	999	2	D	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA ROSATO	B436	X	999	3	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA ALICANTE	B436	X	010	2	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA ANSONICA	B436	X	013	1	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA ANSONICA PASSITO	B436	X	013	1	D	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA ANSONICA SPUMANTE	B436	X	013	1	X	X	B	0	X
MAREMMA TOSCANA ANSONICA VENDEMMIA TARDIVA	B436	X	013	1	F	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA CABERNET	B436	X	CAB	2	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA CABERNET PASSITO	B436	X	CAB	2	D	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON	B436	X	043	2	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON PASSITO	B436	X	043	2	D	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA CANAIOLO	B436	X	049	2	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA CHARDONNAY	B436	X	298	1	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA CHARDONNAY PASSITO	B436	X	298	1	D	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA CHARDONNAY VENDEMMIA TARDIVA	B436	X	298	1	F	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO	B436	X	062	2	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO PASSITO	B436	X	062	2	D	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA MERLOT	B436	X	146	2	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE	B436	X	218	2	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE PASSITO	B436	X	218	2	D	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA SAUVIGNON	B436	X	221	1	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA SAUVIGNON PASSITO	B436	X	221	1	D	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA SAUVIGNON VENDEMMIA TARDIVA	B436	X	221	1	F	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA SYRAH	B436	X	231	2	X	X	A	0	X

MAREMMA TOSCANA TREBBIANO	B436	X	244	1	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA TREBBIANO VENDEMMIA TARDIVA	B436	X	244	1	F	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA VERMENTINO	B436	X	258	1	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA VERMENTINO PASSITO	B436	X	258	1	D	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA VERMENTINO SPUMANTE	B436	X	258	1	X	X	B	0	X
MAREMMA TOSCANA VERMENTINO VENDEMMIA TARDIVA	B436	X	258	1	F	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA VIN SANTO	B436	X	888	1	E	X	A	1	X
MAREMMA TOSCANA VIOGNIER	B436	X	346	1	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA VIOGNIER VENDEMMIA TARDIVA	B436	X	346	1	F	X	A	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti									
MAREMMA TOSCANA BIANCO	C010	X	888	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA BIANCO FRIZZANTE	C010	X	888	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA ROSSO	C010	X	999	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ROSSO NOVELLO	C010	X	999	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ROSATO	C010	X	999	3	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ALEATICO	C010	X	009	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ALEATICO NOVELLO	C010	X	009	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ALICANTE	C010	X	010	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ALICANTE NOVELLO	C010	X	010	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ANSONICA	C010	X	013	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ANSONICA FRIZZANTE	C010	X	013	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA CABERNET FRANC	C010	X	042	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON	C010	X	043	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C010	X	043	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CANAIOLO NERO	C010	X	049	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CANAIOLO NERO NOVELLO	C010	X	049	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CHARDONNAY	C010	X	298	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CHARDONNAY FRIZZANTE	C010	X	298	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO	C010	X	062	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO NOVELLO	C010	X	062	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA GAMAY	C010	X	091	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA GAMAY NOVELLO	C010	X	091	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA GRECO	C010	X	097	1	X	X	E	0	X

MAREMMA TOSCANA GRECO FRIZZANTE	C010	X	097	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA MALVASIA BIANCA LUNGA FRIZZANTE	C010	X	132	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA MALVASIA BIANCA LUNGA	C010	X	132	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA MALVASIA (DA MALVASIA BIANCA DI CANDIA)	C010	X	131	1	X	X	E	0	X
CANDIA)	C010	X	131	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA MERLOT	C010	X	146	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA MERLOT NOVELLO	C010	X	146	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA PINOT BIANCO	C010	X	193	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA PINOT BIANCO FRIZZANTE	C010	X	193	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA PINOT GRIGIO	C010	X	194	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA PINOT GRIGIO FRIZZANTE	C010	X	194	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA PINOT NERO	C010	X	195	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA PINOT NERO NOVELLO	C010	X	195	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA RIESLING (DA RIESLING RENANO)	C010	X	210	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA RIESLING FRIZZANTE (DA RIESLING RENANO)	C010	X	210	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA RIESLING ITALICO	C010	X	209	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA RIESLING ITALICO FRIZZANTE	C010	X	209	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE	C010	X	218	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE NOVELLO	C010	X	218	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA SAUVIGNON	C010	X	221	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA SAUVIGNON FRIZZANTE	C010	X	221	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA SYRAH	C010	X	231	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA SYRAH NOVELLO	C010	X	231	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA TRAMINER AROMATICO	C010	X	238	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA TRAMINER AROMATICO FRIZZANTE	C010	X	238	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA TREBBIANO (DA TREBBIANO TOSCANO)	C010	X	244	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA TREBBIANO FRIZZANTE (DA TREBBIANO TOSCANO)	C010	X	244	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA VERDELLO	C010	X	253	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA VERDELLO FRIZZANTE	C010	X	253	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA VERMENTINO	C010	X	258	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA VERMENTINO FRIZZANTE	C010	X	258	1	X	X	F	0	X

11A13156

DECRETO 30 settembre 2011.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visti:

il decreto del Ministero politiche agricole del 5 agosto 1997, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Sannio» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

il decreto del Ministero agricoltura e foreste del 2 agosto 1993, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Guardia Sanframondi o Guardiolo» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

il decreto del Ministero agricoltura e foreste del 3 agosto 1993, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Sant'Agata dei Goti» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

il decreto del Presidente della Repubblica 20 settembre 1973, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Solopaca» e «Solopaca» Classico ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

il decreto del Presidente della Repubblica del 29 ottobre 1986, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Aglianico del Taburno» e «Taburno» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

Vista la domanda del Consorzio di Tutela Samnium, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio»;

Visto il parere favorevole della regione Campania sull'istanza di cui sopra;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Benevento, presso la CCIAA il 15 marzo 2011, con la partecipazione di rappresentanti di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 161 del 13 luglio 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica della disciplinare di produzione, dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio», in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sannio», approvato con decreto del Ministero politiche agricole del 5 agosto 1997 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare vini a denominazione di origine controllata «Sannio», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la D.O. in questione ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. I vigneti già iscritti all'albo dei vigneti delle DOC «Guardia Sanframondi o Guardiolo», «Sant'Agata dei Goti», «Solopaca», «Solopaca Classico» e «Taburno», di cui ai decreti in premessa, sono da ritenere automaticamente iscritti allo schedario viticolo per la DOC «Sannio», ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

1. I quantitativi di vino a denominazione di origine controllata e/o atti a divenire a denominazione di origine controllata «Sannio», compresa la tipologia «Sannio» Falanghina e tutte le tipologie inerenti le sottozone:

Guardia Sanframondi o Guardiolo, ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero agricoltura e foreste del 2 agosto 1993 e successive modifiche;

Sant'Agata dei Goti, ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero agricoltura e foreste 3 agosto1993;

Solopaca, ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 settembre 1973 e successive modifiche;

Solopaca Classico, ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 settembre 1973 e successive modifiche;

Aglianico del Taburno e Taburno, ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 1986 e successive modifiche,

provenienti dalla vendemmia 2010 e precedenti, che a decorrere dalla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente decreto trovansi già confezionati, in corso di confezionamento o in fase di vinificazione e/o elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte, ciascuno con la relativa denominazione di origine controllata inerente al decreto sopra citato, a condizione che le ditte produttrici interessate comunichino al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della denominazione in questione, ai sensi della specifica vigente normativa, entro 180 giorni i quantitativi di prodotto giacenti presso le stesse.

Art. 4.

1. Le denominazioni di origine controllata:

Guardia Sanframondi o Guardiolo, approvata con decreto del Ministero agricoltura e foreste del 2 agosto 1993 e successive modifiche;

Sant'Agata dei Goti, approvata con decreto del Ministero agricoltura e foreste 3 agosto1993;

Solopaca, approvata con decreto del Presidente della Repubblica 20 settembre 1973 e successive modifiche;

Solopaca Classico, approvata con decreto del Presidente della Repubblica 20 settembre 1973 e successive modifiche;

Taburno, approvata con decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 1986 e successive modifiche,

sono revocate a partire dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 5.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici, i codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata «Sannio» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 6.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Sannio» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 30 settembre 2011

Il capo Dipartimento: Alonzo

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA "SANNIO".

ART. 1.
DENOMINAZIONE E VINI

1.1) La denominazione di origine controllata «Sannio» già riconosciuta a denominazione di origine controllata con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella G.U. n 204 del 2 settembre 1997, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:
1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4. Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
5.Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6.Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7.Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico,;
8.Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9.Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10.Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
11.Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12.Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13.Spumante e spumante di qualità
14.Spumante di qualità metodo classico.

1.2) La denominazione di origine controllata «Sannio» è riservata anche ai vini con la specificazione di una delle sottozone sotto indicate, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

I.«Guardia Sanframondi o Guardiolo»;

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4.Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico ;
5.Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6.Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7.Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

8.Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9.Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10.Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, Spumante di qualità metodo classico;
11.Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12.Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13.«Spumante e spumante di qualità
14.«Spumante di qualità metodo classico.

II. «Sant'Agata dei Goti »;

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4.Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico ;
5.Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6.Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7.Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante e spumante di qualità;
8.Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9.Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10.Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, Spumante di qualità metodo classico;
11.Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12.Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13.Spumante e spumante di qualità
14.Spumante di qualità metodo classico.

III. «Solopaca»;
1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4.Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
5.Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7.Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
8.Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9.Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10.Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante, spumante di qualità , Spumante di qualità metodo classico;

11.Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12.Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13.«Spumante e spumante di qualità;
14.Spumante di qualità metodo classico.

IV. «Solopaca Classico»

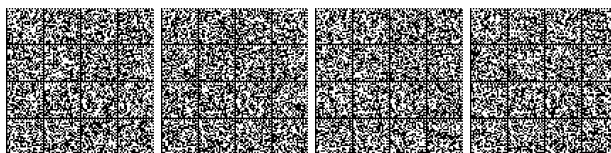
1.Bianco;
2.Rosso;
3.Rosso riserva;

V. «Taburno»

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4.Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
5.Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6.Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7.Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
8.Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9.Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10.Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità spumante di qualità metodo classico;
11.Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12.Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13.Spumante e spumante di qualità
14.Spumante di qualità metodo classico.

ART. 2.
BASE AMPELOGRAFICA

2.1) Le denominazioni d'origine controllata di cui all'art. 1 sono riservate ai vini, con o senza specificazione della sottozona, ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

« Sannio » bianco, bianco frizzante: Trebbiano toscano e Malvasia (bianca di Candia), da soli o congiuntamente, minimo 50%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nell’ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

«Sannio» rosso, rosso superiore, rosso riserva, rosso frizzante, rosato, rosato frizzante, novello: Sangiovese: min. 50%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

2.2) La denominazione di origine controllata «Sannio» seguita dalla specificazione di vitigno e tipologia, con o senza specificazione della sottozona : Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante e spumante di qualità, Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante e spumante di qualità, Greco, Greco Passito, Greco spumante e spumante di qualità, Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante e spumante di qualità, Aglianico rosato, Aglianico spumante e spumante di qualità rosato, Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante e spumante di qualità, Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante e spumante di qualità, Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante e spumante di qualità, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal rispettivo vitigno per almeno l'85%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

2.3) «Sannio» Aglianico-Piedirosso e Aglianico-Piedirosso rosato, con o senza specificazione della sottozona: Aglianico e Piedirosso congiuntamente, purché la varietà minoritaria sia presente per almeno il 40 %.

2.4) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla specificazione del vitigno e dalla menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante e spumante di qualità ottenuto, con il metodo della rifermentazione in autoclave.

2.5) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla specificazione del vitigno e dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante di qualità ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

2.6) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo di rifermentazione in autoclave da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

2.7) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

ART. 3.
ZONA DI RACCOLTA UVE

3.1) Zona di raccolta delle uve
La zona di raccolta delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Sannio» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella G.U. n 204 del 2 settembre 1997.

3.2) Delimitazione della sottozona "Guardia Sanframondi" o "Guardiolo"
La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e Castelvenere in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 193 del 18 agosto 1993.

3.3) Delimitazione della sottozona « Sant'Agata dei Goti »
La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Sant'Agata de' Goti, in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 3 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 196 del 21 agosto 1993.

3.4) Delimitazione della sottozona "Solopaca"
La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio dei comuni di Solopaca, Castelvenere, Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore e parte del territorio dei comuni di Cerreto Sannita, Faicchio, Frasso Telesino, Melizzano, San Lorenzello, San Salvatore Telesino, Telese e Vitulano, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 20.09.1973 modificato con DM 12.10.1992 e DM 30.10.2002 pubblicato nella G.U. n 271 del 19 novembre 2002.
Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza dei confini comunali di San Lorenzo Maggiore, Guardia Sanframondi, San Lupo e Cerreto Sannita in località Ripe del Corvo, la linea di delimitazione segue verso sud il confine orientale prima e meridionale poi di San Lorenzo Maggiore, fino ad incrociare quello di Vitulano che segue verso sud sud-est fino ad incontrare la mulattiera a quota 349 che segue verso sud-ovest e da quota 305 si immette sul sentiero, verso ovest, passando per le quote 272, 162, 165 e 219, dove incontra il confine del comune di Solopaca e lo percorre verso sud e poi ovest fino ad incontrare quello di Melizzano che segue verso ovest fino ad incrociare in località Acquaviva la strada Solopaca-Frasso Telesino. Prosegue sulla strada per Sant'Agata dei Goti sino al ponte in prossimità della Masseria Calabrese a quota 315. Da qui lungo il corso d'acqua, verso sud raggiunge il confine meridionale di Frasso Telesino, lo segue verso ovest e poi in direzione nord sino alla strada Dugenta-Frasso Telesino che segue verso nord fino in prossimità della quota 165 e poi, sempre lungo la strada, procede verso sud per circa 100 metri sino a prendere, in direzione ovest, quella che passando per la quota 74 in località
Torre Maiorano, raggiunge in prossimità della quota 39 la strada Dugenta-Telese, segue questa in direzione est per la strada che conduce alla località Piana che costeggia passando ad ovest della medesima fino a raggiungere la carrareccia in prossimità della quota 72. Da qui segue una retta che raggiunge, superato il torrente Maltempo, l'edificio contrassegnato con il segno convenzionale degli opifici sulla strada che porta a Melizzano. Da tale punto segue detta strada in direzione nord-ovest sino a congiungersi con quella di Dugenta-Telese, la percorre sino al ponte della Calce da dove prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine del comune di Solopaca, sino a raggiungere in località Pagnano, la carreggiabile che delimita a nord la località Santo Frate. Segue detta strada verso ovest per circa un chilometro e 250 metri e piega poi verso nord lungo la scarpata tra le quote 52 e 45 fino a raggiungere a quota 52 la ferrovia che verso nord attraversa l'abitato di Telese. Segue poi la strada che, in direzione est, va ad intersecare il confine comunale di Castelvenere che segue

poi verso nord fino ad incrociare la strada per Massa La Grotta. Da tale punto di incrocio la linea di delimitazione prosegue verso nord-ovest per il sentiero che, passando
per le quote 114 e 112 raggiunge, in prossimità di quest'ultima quota, la strada per le cave di pietra, la percorre per un tratto di circa 350 metri, segue quindi verso nord il sentiero che, passando alle pendici della collina Della Rocca e attraverso la località Vigne Vecchie, raggiunge la strada per Massa, in prossimità della quota 162, prosegue sempre verso nord lungo questa strada fino quasi al centro abitato di Massa, seguendo all'altezza dell'incrocio con la strada per la masseria del Barone, quella che aggira ad ovest l'abitato, raggiungendo così la sponda del torrente Titerno. Segue verso est la riva del corso d'acqua sino ad incontrare il confine comunale di
Cerreto Sannita, da qui segue l'affluente di sinistra del torrente Titerno passando a sud del centro abitato di Cerreto Sannita fino ad incrociare il sentiero che si congiunge alla strada per il convento dei cappuccini in prossimità dei ruderi. Una volta incrociato il sentiero lo segue verso sud costeggiando le località Lomia di Spita e Cesine di Sopra e passando per le quote 380, 424, 425, 433, 415, 417 e 379; raggiunge il confine comunale di Guardia Sanframondi che segue verso est raggiungendo, in prossimità delle Ripe del Corvo, il punto di incrocio dei confini comunali da cui era iniziata la delimitazione.

3.5) Delimitazione della sottozona "Solopaca Classico”. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Sannio», sottozona "Solopaca Classico” devono essere prodotte nel comune di Solopaca limitatamente alla zona di seguito specificata: partendo dal ponte sul fiume Calore "Maria Cristina" in località "Fontana Sala", si percorre la strada provinciale Bebiana in direzione ovest, fino a raggiungere la quota 64 e voltando a destra si percorre un tratturo per circa 100 m fino a raggiungere un dislivello naturale; si percorre il margine superiore del dislivello, ancora verso ovest, fino a raggiungere la comunale in c/da Vatecupo, e ci si immette proseguendo sempre in direzione ovest, passando per la masseria Abbamondi a quota 67 e fino a raggiungere la masseria Ferri a quota 79; da qui si percorre il sentiero, andando in direzione ovest, fino alla quota 55, immettendosi sulla comunale S. Pietro e proseguendo sempre verso nord-ovest, passando per le quote 55 e poi 50, fino al bivio che forma la via comunale con un sentiero che va verso sud; a questo punto si percorre il margine superiore della ripa naturale, ancora verso ovest superando la strada comunale in c/da Arena, e proseguendo sempre sulla ripa fino a raggiungere in località Varriciello, la strada comunale del Procaccia; immettersi sulla strada e percorrerla ancora verso ovest e raggiungendo la via Bebiana proseguire ancora verso ovest fino al limite di confine del comune di Solopaca, in località Ponte della Calce; da questo punto si procede sul limite di confine comunale in direzione sudest, passando in prossimità delle quote 152, 179, 181, ed in c/da S. Vincenzo si incrocia con la via provinciale proveniente da Frasso Telesino, la si percorre in direzione est, verso il centro abitato di Solopaca, fino a quota 212; a questo punto imboccare lo stradone posto a destra e poi immediatamente proseguire a sinistra percorrendo la mulattiera raggiungendo il serbatoio e proseguendo sempre sulla mulattiera dopo il serbatoio verso destra fino a raggiungere la quota 332 località Gesucristiello, svoltare a destra sempre percorrendo la mulattiera passando per quota 281 e poi 228, cominciando a scendere in direzione nord voltando a destra secondo il dislivello naturale in prossimità delle case, proseguendo in direzione est, passando per le quote 196, 197 e sempre in direzione est si raggiunge la mulattiera proveniente da quota 201 a circa 50 m da questa e sempre in direzione est si passa per le quote 214, 268, 273, 265 e fino alla quota 404, limite di confine tra Solopaca e Vitulano; lungo il limite di confine comunale, si scende verso nord raggiungendo la strada proveniente da Paupisi; si svolta a sinistra, verso il centro urbano di Solopaca fino ad immettersi in uno stradone posto a destra dopo la prima quota 86, raggiungendo il sentiero che passa per le quote 62, 64 e 76 in località Campaminico e fino a quota 82; da questo punto scendere a quota 60 e percorrere il sentiero in direzione ovest fino al ponte "Maria Cristina", punto di partenza.

3.6) Delimitazione della sottozona "Taburno”
La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di ApolIosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 29.10.1986 sostituito con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 201 del 27 agosto 1993.
Tale zona è così delimitata: partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento e segnatamente al km 256 della via Appia, strada statale n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo confine per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento - Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la s.s. n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa strada statale n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In località S. Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschì di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale Vitulanese 1° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Caudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola e, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in località Sorgente Rivullo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della s.s. n. 7. Segue il confine comunale di Montesarchio fino ad incontrare in località Tufara Valle, quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.
A tale delimitazione devesi aggiungere una piccola area distaccata della stessa, appartenente al comune di Tocco Caudio e così delimitata:
partendo dal cimitero di Tocco Caudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Caudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi. Detto torrente viene percorso fino alla Chiesa S. Cosimo a quota 752 dove la delimitazione prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente Ienca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.

Art. 4.
NORME PER LA VITICOLTURA

4.1) Condizioni naturali dell'ambiente
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio», con o senza indicazione della sottozona, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti di giacitura ed esposizione adatte, mentre sono esclusi quelli impiantati su terreni di fondovalle umidi, quelli non adeguatamente drenati e quelli non sufficientemente soleggiati.

È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2) Densità di impianto
La forma di allevamento ammessa è quella a controspalliera e la densità minima di viti per ettaro non dovrà essere inferiore a 2.500 piante.
Per i vigneti esistenti prima del decreto ministeriale 5 agosto 1997 di riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei Vini Sannio, sono consentiti sesti di impianto, forme di allevamento a spalliera, controspalliera, raggiera e pergola e sistemi di potatura corti, lunghi e misti generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini derivati.

4.3) Resa uva per ettaro
La resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Sannio » deve rispettare i sotto elencati limiti :

TIPOLOGIA / PRODUZIONE MAX DI UVA t/HA
SANNIO
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI
Sottozona SOLOPACA
Sottozona SOLOPACA CLASSICO
Sottozona TABURNO

SANNIO Bianco, Bianco frizzante;
SANNIO / 14
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 14
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/12 (solo bianco)
Sottozona TABURNO / 12

SANNIO Rosso, Rosso frizzante, Novello, Rosato, Rosato frizzante;
SANNIO / 14
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 14
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/10 (solo rosso)
Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Rosso Riserva
SANNIO / 13
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 13
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/ 12
Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Rosso Superiore
SANNIO / 13
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 13
Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Aglianico Passito, Aglianico Novello, Aglianico Spumante e spumante di qualità, Aglianico spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato o rosè Spumante e spumante di qualità, Aglianico rosato o rosè spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 12
Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Aglianico, Aglianico Rosato;
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 12

SANNIO Aglianico Riserva
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 12

SANNIO Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 12
Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Barbera, Barbera Passito, Barbera Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 12
Sottozona TABURNO / 10

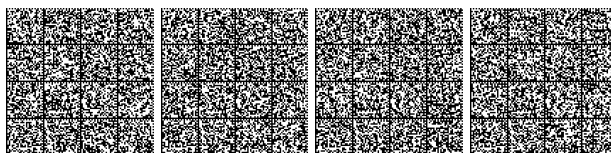
SANNIO Coda di Volpe, Coda di Volpe Passito, Coda di Volpe Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 12
Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Fiano, Fiano Passito, Fiano Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 12
Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Greco, Greco Passito, Greco Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 12
Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Moscato, Moscato Passito, Moscato Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 12
Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 12
Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 12
Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico
SANNIO / 14
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 12
Sottozona SOLOPACA / 13
Sottozona TABURNO / 12

Fermi restando i limiti massimi sopraindicati, la resa per ettaro in coltura promiscua dovrà essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

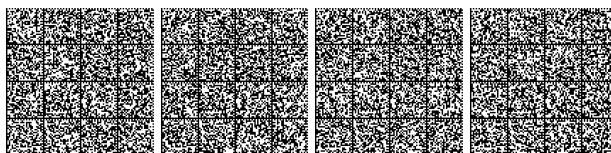
Il superamento del limite del 20% comporta la decadenza del diritto alla denominazione controllata per tutto il prodotto.

In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista al presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, La Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela sentite le Organizzazioni di categoria, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni dei cui al comma precedente

4.4) Titoli alcolometrici volumici naturali minimi
Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono assicurare i sotto indicati titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

TIPOLOGIA / TITOLO ALCOL. VOLUM. MIN. NAT. % VOL

TIPOLOGIA / PRODUZIONE MAX DI UVA t/HA
SANNIO
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI
Sottozona SOLOPACA
Sottozona SOLOPACA CLASSICO
Sottozona TABURNO

SANNIO Bianco, Bianco frizzante;
SANNIO / 10
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 11
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/11,5 (solo bianco)
Sottozona TABURNO / 10,5

SANNIO Rosso, Rosso frizzante, Novello, Rosato, Rosato frizzante;
SANNIO / 10,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 11
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/12 (solo rosso)
Sottozona TABURNO / 11

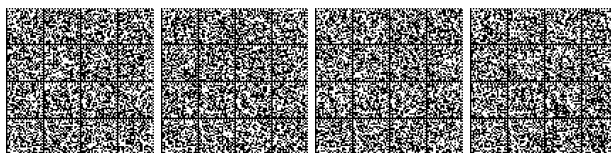
SANNIO Rosso Riserva
SANNIO / 10,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 11
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/ 12
Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Rosso Superiore
SANNIO / 11,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 12
Sottozona SOLOPACA / 12
Sottozona TABURNO / 12

SANNIO Aglianico Passito, Aglianico Novello, Aglianico Spumante e spumante di qualità, Aglianico spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato o rosè Spumante e spumante di qualità, Aglianico rosato o rosè spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5
Sottozona SOLOPACA / 11,5
Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Aglianico, Aglianico Rosato;
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5
Sottozona SOLOPACA / 11,5

SANNIO Aglianico Riserva
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 12
Sottozona SOLOPACA / 11,5

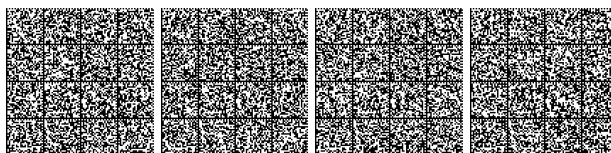
SANNIO Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5
Sottozona SOLOPACA / 11,5
Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Barbera, Barbera Passito, Barbera Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5
Sottozona SOLOPACA / 11,5
Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Coda di Volpe, Coda di Volpe Passito, Coda di Volpe Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 10,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 11
Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Fiano, Fiano Passito, Fiano Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5
Sottozona SOLOPACA / 11,5
Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Greco, Greco Passito, Greco Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5
Sottozona SOLOPACA / 11,5
Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Moscato, Moscato Passito, Moscato Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 10
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10,5
Sottozona SOLOPACA / 10,5
Sottozona TABURNO / 10,5

SANNIO Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 10,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 11
Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico
SANNIO / 10,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 11
Sottozona TABURNO / 11
SANNIO Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico
SANNIO / 9,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 10
Sottozona TABURNO / 10

Art. 5.
NORME PER LA VINIFICAZIONE

5.1) Zona di vinificazione
Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini denominazione di origine controllata «Sannio» devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Benevento.
Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata «Sannio» con la specificazione delle sottozone Solopaca e Solopaca Classico, Guardia Sanframondi o Guardiolo, Taburno, Sant'Agata dei Goti, devono essere effettuate per ciascuna sottozona all'interno del territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona di produzione delimitata per ciascuna sottozona all'art. 3 del presente disciplinare.
È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere della Regione Campania, consentire che le predette operazioni possano avvenire, con esclusione delle sottozone e relative menzioni geografiche aggiuntive, anche in stabilimenti situati nel territorio della Regione Campania, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta entro 12 mesi dall'approvazione del presente disciplinare e dimostrino di aver effettuato tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare. Le deroghe sopra previste sono concesse, con esclusione delle sottozone e relative menzioni geografiche aggiuntive, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la Regione Campania e comunicate all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e all'organismo di controllo.
Restano valide le autorizzazioni in deroga fino ad oggi rilasciate per la vinificazione fuori zona, anche ai fini dell'imbottigliamento, ivi comprese quelle relative alle preesistenti citate denominazioni che sono state inserite in qualità di sottozone nel presente disciplinare.

5.2) Arricchimenti
L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.

5.3) Elaborazione
a) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» passito, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, deve essere prodotto in via esclusiva da uno dei vitigni come indicato all'art. 1 (Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato, Piedirosso, Sciascinoso), ed elaborate nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento tale da assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 16% vol. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti

concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1 giugno dell'anno successivo la vendemmia.

b) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» categoria spumante e spumante di qualità, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all’art. 1, devono essere ottenuti da uve elaborate secondo la specifica vigente normativa.

c) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio», categoria spumante di qualità metodo classico, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all’art. 1, devono essere ottenuti attraverso la tradizionale rifermentazione in bottiglia e deve permanere sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorrere dal 15 novembre dell’anno di raccolta delle uve.

d) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» con la menzione novello, associati al riferimento ad una delle sottozone di cui all’art. 1, devono essere ottenuti con almeno il 70% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve intere.

e) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» categoria frizzante, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all’art. 1, devono essere ottenuti con il metodo della rifermentazione naturale.

5.4) Resa uva/vino
La resa massima dell’uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa massima dell’uva in vino passito non deve essere superiore al 40%

5.5) Invecchiamento
I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» rosso riserva, «Sannio» Aglianico riserva, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all’art. 1, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, a decorrere dal 1 novembre dell’annata di produzione delle uve.

Art. 6.
CARATTERISTICHE AL CONSUMO

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all’art.1 del presente disciplinare devono rispondere rispettivamente, all’atto dell’immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Sannio» bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, floreale;
sapore: secco, equilibrato, a volte abboccato o amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
È prevista la categoria frizzante.

«Sannio» rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, gradevole;
sapore: secco, equilibrato, a volte abboccato o amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
È prevista la categoria frizzante.

«Sannio» rosso superiore:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, gradevole;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

«Sannio» rosso riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato;
odore: floreale, fruttato, gradevole;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

«Sannio» novello:
colore: rosso porpora;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: secco o abboccato, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Sannio» rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, floreale;
sapore: secco o abboccato, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
È prevista la categoria frizzante.

«Sannio» Aglianico:
colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

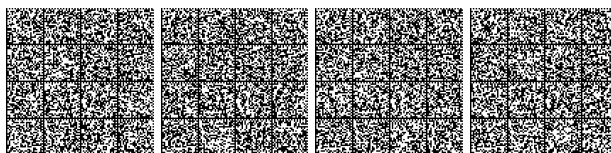
«Sannio» Aglianico riserva:
colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Aglianico passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Aglianico novello:
colore: rubino più o meno intenso;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, morbido, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Aglianico rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Aglianico spumante, spumante di qualità e spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente
colore:paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi rosati o aranciati;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: fine, di corpo, equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Aglianico spumante, spumante di qualità e spumante di qualità metodo classico rosato o rosé :
spuma: fine e persistente
colore: rosa più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: fine, caratteristico, equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Aglianico-Piedirosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Aglianico-Piedirosso rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Sannio» Barbera:
colore: rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, tipico, fruttato, floreale;
sapore: secco, caratteristico, a volte abboccato, amabile e/o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Barbera passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Barbera spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: rubino o granato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Coda di Volpe:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato,caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

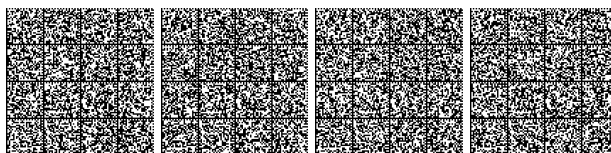
«Sannio» Coda di Volpe passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Coda di Volpe spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Fiano:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Sannio» Fiano passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Fiano spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

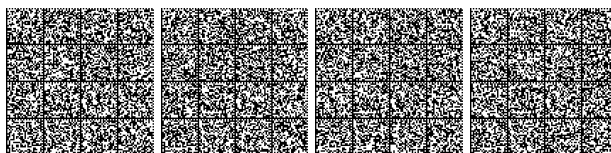
«Sannio» Greco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole, delicato;
sapore: secco, fresco, equilibrato, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Sannio» Greco passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Greco spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Moscato:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta dorato;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: aromatico, caratteristico, a volte abboccato, amabile o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Sannio» Moscato passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Moscato spumante, spumante di qualità e spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie demi-sec o doux ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

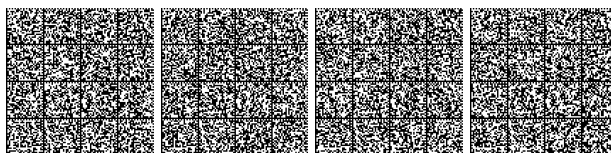
«Sannio» Piedirosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Piedirosso passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Piedirosso spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: rubino o granato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Sciascinoso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, tipico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Sciascinoso passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Sciascinoso spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: rubino o granato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

« Sannio» spumante e spumante di qualità
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

« Sannio» spumante di qualità metodo classico
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per acidità totale minima ed all'estratto non riduttore minimo.

Art. 7.
ETICHETTATURA, DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

7.1) Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art.1 è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, vecchio, selezionato e similari.

É consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria », «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

7.2) Caratteri e posizione in etichetta
Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Sannio», la specificazione del nome della sottozona può figurare in etichetta anche al di sopra della denominazione «Sannio», in caratteri diversi e dimensioni superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

7.3) Annata
Sulle bottiglie i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad eccezione delle tipologie spumante.

7.4) Vigna
La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.

Art. 8.
CONFEZIONAMENTO

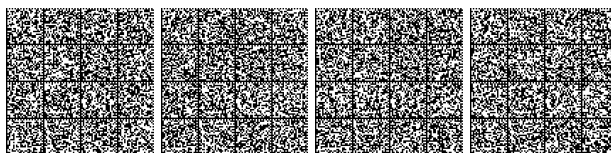
8.1) Recipienti e dispositivi di chiusura
Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di vetro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.
Il tappo a vite è ammesso esclusivamente per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 1,5 litri. È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a denominazione di origine controllata «Sannio» condizionato in recipienti fino a 60 litri.
Per detti vini è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 3 litri.
Sono esclusi da tale opportunità di condizionamento i vini denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1 con la menzione "vigna", "riserva", "superiore" oppure di una "sottozona" o di una delle menzioni tradizionali complementari previste dal presente disciplinare.
8.2) Volumi Nominali
Le bottiglie di vetro in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi.
Inoltre, a scopo promozionale, è consentito l'utilizzo delle capacità da litri 6,9,12, e 15.

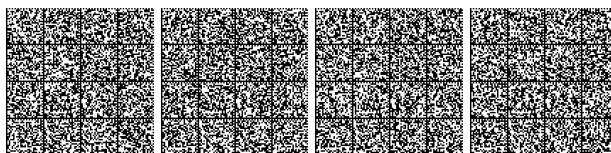
ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14	
SANNIO BIANCO	B433	X	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO BIANCO FRIZZANTE	B433	X	888	1	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO ROSSO	B433	X	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO ROSSO FRIZZANTE	B433	X	999	2	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO ROSSO NOVELLO	B433	X	999	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO ROSSO RISERVA	B433	X	999	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO ROSSO SUPERIORE	B433	X	999	2	B	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO ROSATO	B433	X	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO ROSATO FRIZZANTE	B433	X	999	3	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO	B433	X	002	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO NOVELLO	B433	X	002	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO PASSITO	B433	X	002	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO RISERVA	B433	X	002	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO	B433	X	002	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B433	X	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE BRUT	B433	X	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	002	3	I	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	002	3	I	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	002	3	I	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	002	3	I	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE	B433	X	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE BRUT	B433	X	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	002	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	002	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	002	2	X	X	B	1	F	Nuovo

SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	002	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO AGLIANICO-PIEDIROSSO	B433	X	BIS	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO-PIEDIROSSO ROSATO	B433	X	BIS	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO BARBERA	B433	X	019	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO BARBERA PASSITO	B433	X	019	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE	B433	X	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE BRUT	B433	X	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	019	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	019	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	019	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	019	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE	B433	X	065	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE PASSITO	B433	X	065	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE	B433	X	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE BRUT	B433	X	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	065	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	065	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	065	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	065	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO FIANO	B433	X	081	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO FIANO PASSITO	B433	X	081	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE	B433	X	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE BRUT	B433	X	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	081	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	081	1	X	X	B	1	G	Nuovo

SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	081	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	081	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GRECO	B433	X	097	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GRECO PASSITO	B433	X	097	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE	B433	X	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE BRUT	B433	X	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	097	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	097	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	097	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	097	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO MOSCATO	B433	X	153	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO MOSCATO PASSITO	B433	X	153	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE	B433	X	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE BRUT	B433	X	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	153	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	153	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	153	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	153	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO	B433	X	189	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO PASSITO	B433	X	189	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE	B433	X	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE BRUT	B433	X	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	189	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	189	2	X	X	B	1	G	Nuovo

SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	189	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	189	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO	B433	X	225	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO PASSITO	B433	X	225	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE	B433	X	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE BRUT	B433	X	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	225	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	225	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	225	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	225	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SPUMANTE	B433	X	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SPUMANTE BRUT	B433	X	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	888	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	888	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	888	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	888	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
sottozona "GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO"										
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BIANCO	B433	A	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BIANCO FRIZZANTE	B433	A	888	1	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO	B433	A	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO FRIZZANTE	B433	A	999	2	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO NOVELLO	B433	A	999	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO RISERVA	B433	A	999	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO SUPERIORE	B433	A	999	2	B	X	A	0	X	Nuovo

SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSATO	B433	A	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSATO FRIZZANTE	B433	A	999	3	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO	B433	A	002	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO NOVELLO	B433	A	002	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO PASSITO	B433	A	002	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO RISERVA	B433	A	002	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO	B433	A	002	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B433	A	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE BRUT	B433	A	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	002	3	I	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	002	3	I	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	002	3	I	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	002	3	I	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE	B433	A	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE BRUT	B433	A	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo

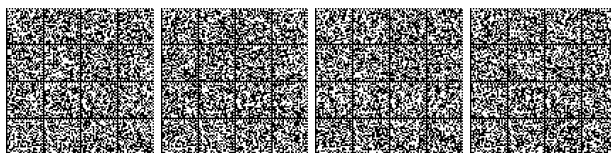
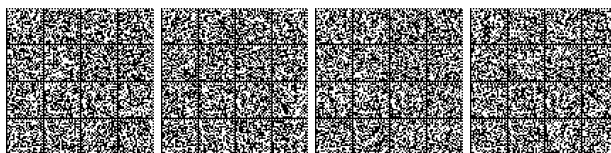
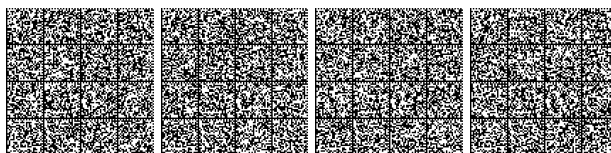
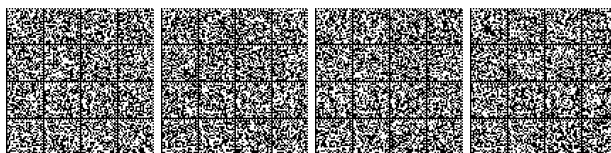
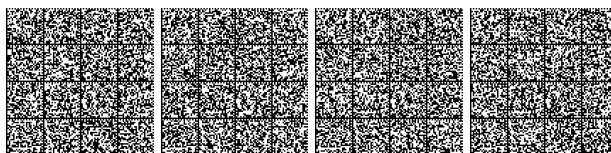
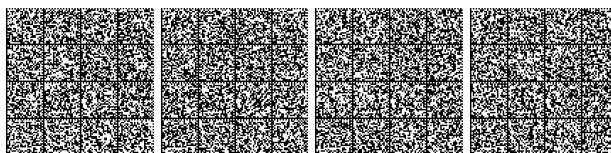
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	002	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	002	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	002	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	002	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO-PIEDIROSSO	B433	A	BIS	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO-PIEDIROSSO ROSATO	B433	A	BIS	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA	B433	A	019	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA PASSITO	B433	A	019	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE	B433	A	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE BRUT	B433	A	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	019	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	019	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	019	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	019	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE	B433	A	065	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE PASSITO	B433	A	065	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE	B433	A	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo

SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE BRUT	B433	A	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	065	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	065	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	065	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	065	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO	B433	A	081	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO PASSITO	B433	A	081	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE	B433	A	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE BRUT	B433	A	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	081	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	081	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	081	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	081	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO	B433	A	097	1	X	X	A	0	X	Nuovo

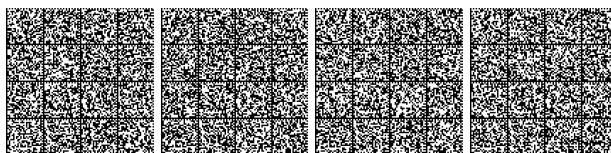
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO PASSITO	B433	A	097	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE	B433	A	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE BRUT	B433	A	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	097	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	097	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	097	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	097	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO	B433	A	153	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO PASSITO	B433	A	153	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE	B433	A	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE BRUT	B433	A	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	153	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	153	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	153	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	153	1	X	X	B	1	H	Nuovo

SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO	B433	A	189	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO PASSITO	B433	A	189	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE	B433	A	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE BRUT	B433	A	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	189	2	X	X	A	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	189	2	X	X	A	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	189	2	X	X	A	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	189	2	X	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO	B433	A	225	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO PASSITO	B433	A	225	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE	B433	A	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE BRUT	B433	A	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	225	2	X	X	B	1	X	Nuovo

SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	225	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	225	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	225	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE	B433	A	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE BRUT	B433	A	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	888	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	888	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	888	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	888	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
sottozona "SANT'AGATA DEI GOTI"										
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BIANCO	B433	B	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BIANCO FRIZZANTE	B433	B	888	1	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO	B433	B	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO FRIZZANTE	B433	B	999	2	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO NOVELLO	B433	B	999	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO RISERVA	B433	B	999	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO SUPERIORE	B433	B	999	2	B	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSATO	B433	B	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSATO FRIZZANTE	B433	B	999	3	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO	B433	B	002	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO NOVELLO	B433	B	002	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO PASSITO	B433	B	002	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO RISERVA	B433	B	002	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO	B433	B	002	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	002	3	I	X	A	1	X	Nuovo

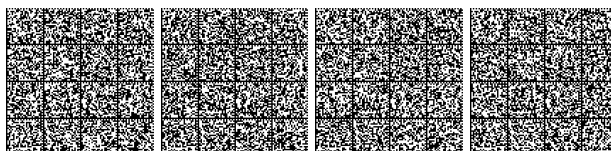
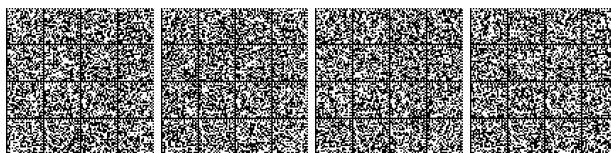
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	002	3	I	X	A	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	002	3	I	X	A	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	002	3	I	X	A	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B433	B	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE BRUT	B433	B	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE	B433	B	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE BRUT	B433	B	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	002	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	002	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	002	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	002	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO-PIEDIROSSO	B433	B	BIS	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO-PIEDIROSSO ROSATO	B433	B	BIS	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA	B433	B	019	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA PASSITO	B433	B	019	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE	B433	B	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE BRUT	B433	B	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo

SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	019	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	019	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	019	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	019	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE	B433	B	065	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE PASSITO	B433	B	065	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE	B433	B	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE BRUT	B433	B	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO	B433	B	081	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO PASSITO	B433	B	081	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE	B433	B	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE BRUT	B433	B	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	081	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	081	1	X	X	B	1	G	Nuovo

SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	081	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	081	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO	B433	B	097	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO PASSITO	B433	B	097	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE	B433	B	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE BRUT	B433	B	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	097	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	097	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	097	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	097	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO	B433	B	153	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO PASSITO	B433	B	153	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE	B433	B	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE BRUT	B433	B	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	153	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	153	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	153	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	153	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo

SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO	B433	B	189	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO PASSITO	B433	B	189	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE	B433	B	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE BRUT	B433	B	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	189	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	189	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	189	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	189	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO	B433	B	225	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO PASSITO	B433	B	225	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE	B433	B	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE BRUT	B433	B	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	225	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	225	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	225	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	225	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo

SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE	B433	B	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE BRUT	B433	B	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	888	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	888	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	888	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	888	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
sottozona "SOLOPACA"										
SANNIO SOLOPACA BIANCO	B433	C	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BIANCO FRIZZANTE	B433	C	888	1	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSSO	B433	C	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSSO FRIZZANTE	B433	C	999	2	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSSO NOVELLO	B433	C	999	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSSO RISERVA	B433	C	999	2	A	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSSO SUPERIORE	B433	C	999	2	B	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSATO	B433	C	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSATO FRIZZANTE	B433	C	999	3	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO	B433	C	002	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO NOVELLO	B433	C	002	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO PASSITO	B433	C	002	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO RISERVA	B433	C	002	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO	B433	C	002	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B433	C	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE BRUT	B433	C	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	002	3	I	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	002	3	I	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	002	3	I	X	B	1	F	Nuovo

SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	002	3	I	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE	B433	C	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE BRUT	B433	C	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	002	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	002	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	002	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	002	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO-PIEDIROSSO	B433	C	BIS	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO-PIEDIROSSO ROSATO	B433	C	BIS	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA	B433	C	019	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA PASSITO	B433	C	019	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE	B433	C	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE BRUT	B433	C	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	019	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	019	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	019	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	019	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE	B433	C	065	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE PASSITO	B433	C	065	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE	B433	C	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE BRUT	B433	C	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo

SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	065	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	065	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	065	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	065	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO	B433	C	081	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO PASSITO	B433	C	081	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE	B433	C	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE BRUT	B433	C	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	081	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	081	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	081	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	081	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO	B433	C	097	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO PASSITO	B433	C	097	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE	B433	C	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE BRUT	B433	C	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	097	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	097	1	X	X	B	1	G	Nuovo

SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	097	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	097	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO	B433	C	153	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO PASSITO	B433	C	153	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE	B433	C	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE BRUT	B433	C	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	153	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	153	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	153	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	153	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO	B433	C	189	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO PASSITO	B433	C	189	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE	B433	C	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE BRUT	B433	C	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	189	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	189	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	189	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	189	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO	B433	C	225	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO PASSITO	B433	C	225	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE	B433	C	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE BRUT	B433	C	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo

SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	225	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	225	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	225	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	225	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE	B433	C	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE BRUT	B433	C	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	888	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	888	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	888	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	888	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
sottozona "SOLOPACA CLASSICO"										
SANNIO SOLOPACA CLASSICO BIANCO	B433	D	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CLASSICO ROSSO	B433	D	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CLASSICO ROSSO RISERVA	B433	D	999	2	A	X	A	1	X	Nuovo
sottozona "TABURNO"										
SANNIO TABURNO BIANCO	B433	E	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BIANCO FRIZZANTE	B433	E	888	1	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSSO	B433	E	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSSO FRIZZANTE	B433	E	999	2	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSSO NOVELLO	B433	E	999	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSSO RISERVA	B433	E	999	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSSO SUPERIORE	B433	E	999	2	B	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSATO	B433	E	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSATO FRIZZANTE	B433	E	999	3	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO NOVELLO	B433	E	002	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO PASSITO	B433	E	002	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B433	E	002	3	X	X	B	0	X	Nuovo

SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE BRUT	B433	E	002	3	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	002	3	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	002	3	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	002	3	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	002	3	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	002	3	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	002	3	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	002	3	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	002	3	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	002	3	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	002	3	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE	B433	E	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE BRUT	B433	E	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	002	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	002	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	002	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	002	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO-PIEDIROSSO	B433	E	BIS	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO-PIEDIROSSO ROSATO	B433	E	BIS	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA	B433	E	019	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA PASSITO	B433	E	019	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE	B433	E	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE BRUT	B433	E	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo

SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	019	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	019	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	019	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	019	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE	B433	E	065	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE PASSITO	B433	E	065	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE	B433	E	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE BRUT	B433	E	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	065	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	065	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	065	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	065	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO	B433	E	081	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO PASSITO	B433	E	081	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE	B433	E	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE BRUT	B433	E	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	081	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	081	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	081	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	081	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO	B433	E	097	1	X	X	A	0	X	Nuovo

SANNIO TABURNO GRECO PASSITO	B433	E	097	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE	B433	E	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE BRUT	B433	E	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	097	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	097	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	097	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	097	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO	B433	E	153	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO PASSITO	B433	E	153	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE	B433	E	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE BRUT	B433	E	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	153	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	153	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	153	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	153	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO	B433	E	189	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO PASSITO	B433	E	189	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE	B433	E	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE BRUT	B433	E	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	189	2	X	X	B	1	X	Nuovo

SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	189	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	189	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	189	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO	B433	E	225	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO PASSITO	B433	E	225	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE	B433	E	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE BRUT	B433	E	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	225	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	225	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	225	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	225	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE	B433	E	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE BRUT	B433	E	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	888	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	888	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	888	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	888	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti										
SANNIO AGLIANICO	B325	X	002	2	X	X	A	0	X	
SANNIO AGLIANICO PASSITO	B325	X	002	2	D	X	A	0	X	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE	B325	X	002	2	X	X	B	0	X	

SANNIO BARBERA	B325	X	019	2	X	X	A	0	X	
SANNIO BARBERA PASSITO	B325	X	019	2	D	X	A	0	X	
SANNIO BARBERA SPUMANTE	B325	X	019	2	X	X	B	0	X	
SANNIO BIANCO	B325	X	888	1	X	X	A	0	X	
SANNIO BIANCO FRIZZANTE	B325	X	888	1	X	X	C	0	X	
SANNIO CODA DI VOLPE	B325	X	065	1	X	X	A	0	X	
SANNIO CODA DI VOLPE PASSITO	B325	X	065	1	D	X	A	0	X	
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE	B325	X	065	1	X	X	B	0	X	
SANNIO FALANGHINA	B325	X	079	1	X	X	A	0	X	
SANNIO FALANGHINA PASSITO	B325	X	079	1	D	X	A	0	X	
SANNIO FALANGHINA SPUMANTE	B325	X	079	1	X	X	B	0	X	
SANNIO FIANO	B325	X	081	1	X	X	A	0	X	
SANNIO FIANO SPUMANTE	B325	X	081	1	X	X	B	0	X	
SANNIO GRECO	B325	X	097	1	X	X	A	0	X	
SANNIO GRECO PASSITO	B325	X	097	1	D	X	A	0	X	
SANNIO GRECO SPUMANTE	B325	X	097	1	X	X	B	0	X	
SANNIO MOSCATO	B325	X	153	1	X	X	A	0	X	
SANNIO MOSCATO PASSITO	B325	X	153	1	D	X	A	0	X	
SANNIO MOSCATO SPUMANTE	B325	X	153	1	X	X	B	0	X	
SANNIO PIEDIROSSO	B325	X	189	2	X	X	A	0	X	
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE	B325	X	189	2	X	X	B	0	X	
SANNIO ROSATO	B325	X	999	3	X	X	A	0	X	
SANNIO ROSATO FRIZZANTE	B325	X	999	3	X	X	C	0	X	
SANNIO ROSSO	B325	X	999	2	X	X	A	0	X	
SANNIO ROSSO FRIZZANTE	B325	X	999	2	X	X	C	0	X	
SANNIO ROSSO NOVELLO	B325	X	999	2	C	X	A	0	X	
SANNIO SCIASCINOSO	B325	X	225	2	X	X	A	0	X	
SANNIO SCIASCINOSO PASSITO	B325	X	225	2	D	X	A	0	X	
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE	B325	X	225	2	X	X	B	0	X	
SANNIO SPUMANTE METODO CLASSICO	B325	X	225	1	X	X	B	0	X	
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO	B260	X	002	2	X	X	A	0	X	
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO RISERVA	B260	X	002	2	A	X	A	1	X	
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BIANCO	B260	X	888	1	X	X	A	0	X	
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FALANGHINA	B260	X	079	1	X	X	A	0	X	
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSATO	B260	X	999	3	X	X	A	0	X	
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO	B260	X	999	2	X	X	A	0	X	
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO NOVELLO	B260	X	999	2	C	X	A	0	X	
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO RISERVA	B260	X	999	2	A	X	A	1	X	
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE	B260	X	079	1	X	X	B	0	X	
SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO	B263	X	002	2	X	X	A	0	X	
SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO RISERVA	B263	X	002	2	A	X	A	1	X	
SANT'AGATA DEI GOTI BIANCO	B263	X	888	1	X	X	A	0	X	
SANT'AGATA DEI GOTI FALANGHINA	B263	X	079	1	X	X	A	0	X	
SANT'AGATA DEI GOTI FALANGHINA PASSITO	B263	X	079	1	D	X	A	0	X	
SANT'AGATA DEI GOTI GRECO	B263	X	097	1	X	X	A	0	X	
SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO	B263	X	189	2	X	X	A	0	X	
SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO RISERVA	B263	X	189	2	A	X	A	1	X	
SANT'AGATA DEI GOTI ROSATO	B263	X	999	3	X	X	A	0	X	
SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO	B263	X	999	2	X	X	A	0	X	
SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO NOVELLO	B263	X	999	2	C	X	A	0	X	
SOLOPACA AGLIANICO	B136	X	002	2	X	X	A	0	X	

SOLOPACA BIANCO	B136	X	888	1	X	X	A	0	X	
SOLOPACA FALANGHINA	B136	X	079	1	X	X	A	0	X	
SOLOPACA ROSATO	B136	X	999	3	X	X	A	0	X	
SOLOPACA ROSSO	B136	X	999	2	X	X	A	0	X	
SOLOPACA ROSSO SUPERIORE	B136	X	999	2	B	X	A	0	X	
SOLOPACA SPUMANTE	B136	X	079	1	X	X	B	0	X	
SOLOPACA CLASSICO BIANCO	B136	A	888	1	X	X	A	0	X	
SOLOPACA CLASSICO ROSSO	B136	A	999	2	X	X	A	0	X	
SOLOPACA CLASSICO ROSSO RISERVA	B136	A	999	2	A	X	A	1	X	

11A13157

DECRETO 30 settembre 2011.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Falanghina del Sannio» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti:

il decreto del Ministero politiche agricole del 5 agosto 1997, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Sannio» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

il decreto del Ministero agricoltura e foreste del 2 agosto 1993, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Guardia Sanframondi o Guardiolo» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

il decreto del Ministero agricoltura e foreste del 3 agosto 1993, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Sant'Agata dei Goti» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

il decreto del Presidente della Repubblica 20 settembre 1973, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Solopaca» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

il decreto del Presidente della Repubblica del 29 ottobre 1986, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Aglianico del Taburno» e «Taburno» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

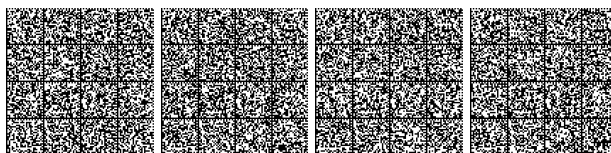
Vista la domanda del Consorzio di tutela Samnium, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Falanghina del Sannio» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole della regione Campania sull'istanza di cui sopra;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Benevento, presso la CCIAA il 15 marzo 2011, con la partecipazione di rappresentanti di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 160 del 12 luglio 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Falanghina del Sannio», in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Falanghina del Sannio», ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011-2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. I vigneti già iscritti all'albo dei vigneti delle DOC «Guardia Sanframondi o Guardiolo», «Sant'Agata dei Goti», «Solopaca» e «Taburno», di cui ai decreti in premessa, sono da ritenere automaticamente iscritti allo schedario viticolo per la DOC «Falanghina del Sannio», ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

1. I quantitativi di vino a denominazione di origine controllata e/o atti a divenire a denominazione di origine controllata «Sannio», compresa la tipologia «Sannio» Falanghina e tutte le tipologie inerenti le sottozone:

Guardia Sanframondi o Guardiolo, ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero agricoltura e foreste del 2 agosto 1993 e successive modifiche;

Sant'Agata dei Goti, ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero agricoltura e foreste 3 agosto1993;

Solopaca, ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 settembre 1973 e successive modifiche;

Taburno, ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 1986 e successive modifiche,

provenienti dalla vendemmia 2010 e precedenti, che a decorrere dalla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente decreto trovansi già confezionati, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte, ciascuno con la relativa denominazione di origine controllata inerente al decreto sopra citato, a condizione che le ditte produttrici interessate comunichino al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della denominazione in questione, ai sensi della specifica vigente normativa, entro 180 giorni i quantitativi di prodotto giacenti presso le stesse.

Art. 4.

1. Le denominazioni di origine controllata:

Guardia Sanframondi o Guardiolo, approvata con decreto del Ministero agricoltura e foreste del 2 agosto 1993 e successive modifiche;

Sant'Agata dei Goti, approvata con decreto del Ministero agricoltura e foreste 3 agosto1993;

Solopaca, approvata con decreto del Presidente della Repubblica 20 settembre 1973 e successive modifiche;

Taburno, approvata con decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 1986 e successive modifiche,

sono revocate a partire dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 5.

1. I codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 6.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Art. 7.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 30 settembre 2011

Il capo Dipartimento: ALONZO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “FALANGHINA DEL SANNIO”

ART. 1.
DENOMINAZIONE E VINI

1.1) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

1. «Falanghina del Sannio»
2. «Falanghina del Sannio» spumante
3. «Falanghina del Sannio» spumante di qualità
4. «Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico
5. «Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva
6. «Falanghina del Sannio» passito
7. «Falanghina del Sannio», «Falanghina del Sannio» spumante, «Falanghina del Sannio» spumante di qualità, «Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico, «Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva, «Falanghina del Sannio» passito, anche con la specificazione di una delle seguenti sottozone:

I. «Guardia Sanframondi o Guardiolo»
II. «Sant’Agata dei Goti»
III. «Solopaca»
IV. «Taburno»

ART. 2.
BASE AMPELOGRAFICA

2.1) I vini “Falanghina del Sannio” nelle tipologie indicate all’art. 1 sono ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale:
falanghina minimo 85%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nell’ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.
2.2) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», seguita dalla menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in autoclave da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dal vitigno Falanghina min.85% .
2.3) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», seguita dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia, da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dal vitigno Falanghina min 85%.

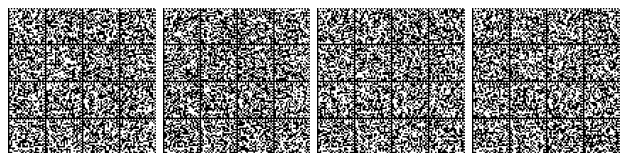
ART. 3.
ZONA DI RACCOLTA UVE

3.1) zona di raccolta delle uve
La zona di raccolta delle uve per l’ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare, comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella G.U. n 204 del 2 settembre 1997.

3.2) Delimitazione della sottozona "Solopaca”
La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio dei comuni di Solopaca, Castelvenere, Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore e parte del territorio dei comuni di Cerreto Sannita, Faicchio, Frasso Telesino, Melizzano, San Lorenzello, San Salvatore Telesino, Telese e Vitulano, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 20.09.1973 modificato con DM 12.10.1992 e DM 30.10.2002 pubblicato nella G.U. n 271 del 19 novembre 2002.
Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza dei confini comunali di San Lorenzo Maggiore, Guardia Sanframondi, San Lupo e Cerreto Sannita in località Ripe del Corvo, la linea di delimitazione segue verso sud il confine orientale prima e meridionale poi di San Lorenzo Maggiore, fino ad incrociare quello di Vitulano che segue verso sud sud-est fino ad incontrare la mulattiera a quota 349 che segue verso sud-ovest e da quota 305 si immette sul sentiero, verso ovest, passando per le quote 272, 162, 165 e 219, dove incontra il confine del comune di Solopaca e lo percorre verso sud e poi ovest fino ad incontrare quello di Melizzano che segue verso ovest fino ad incrociare in località Acquaviva la strada Solopaca-Frasso Telesino. Prosegue sulla strada per Sant'Agata dei Goti sino al ponte in prossimità della Masseria Calabrese a quota 315. Da qui lungo il corso d'acqua, verso sud raggiunge il confine meridionale di Frasso Telesino, lo segue verso ovest e poi in direzione nord sino alla strada Dugenta-Frasso Telesino che segue verso nord fino in prossimità della quota 165 e poi, sempre lungo la strada, procede verso sud per circa 100 metri sino a prendere, in direzione ovest, quella che passando per la quota 74 in località Torre Maiorano, raggiunge in prossimità della quota 39 la strada Dugenta-Telese, segue questa in direzione est per la strada che conduce alla località Piana che costeggia passando ad ovest della medesima fino a raggiungere la carrareccia in prossimità della quota 72. Da qui segue una retta che raggiunge, superato il torrente Maltempo, l'edificio contrassegnato con il segno convenzionale degli opifici sulla strada che porta a Melizzano. Da tale punto segue detta strada in direzione nord-ovest sino a congiungersi con quella di Dugenta-Telese, la percorre sino al ponte della Calce da dove prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine del comune di Solopaca, sino a raggiungere in località Pagnano, la carreggiabile che delimita a nord la località Santo Frate. Segue detta strada verso ovest per circa un chilometro e 250 metri e piega poi verso nord lungo la scarpata tra le quote 52 e 45 fino a raggiungere a quota 52 la ferrovia che verso nord attraversa l'abitato di Telese. Segue poi la strada che, in direzione est, va ad intersecare il confine comunale di Castelvenere che segue poi verso nord fino ad incrociare la strada per Massa La Grotta. Da tale punto di incrocio la linea di delimitazione prosegue verso nord-ovest per il sentiero che, passando per le quote 114 e 112 raggiunge, in prossimità di quest'ultima quota, la strada per le cave di pietra, la percorre per un tratto di circa 350 metri, segue quindi verso nord il sentiero che, passando alle pendici della collina Della Rocca e attraverso la località Vigne Vecchie, raggiunge la strada per Massa, in prossimità della quota 162, prosegue sempre verso nord lungo questa strada fino quasi al centro abitato di Massa, seguendo all'altezza dell'incrocio con la strada per la masseria del Barone, quella che aggira ad ovest l'abitato, raggiungendo così la sponda del torrente Titerno. Segue verso est la riva del corso d'acqua sino ad incontrare il confine comunale di Cerreto Sannita, da qui segue l'affluente di sinistra del torrente Titerno passando a sud del centro abitato di Cerreto Sannita fino ad incrociare il sentiero che si congiunge alla strada per il convento dei cappuccini in prossimità dei ruderi. Una volta incrociato il sentiero lo segue verso sud costeggiando le località Lomia di Spita e Cesine di Sopra e passando per le quote 380, 424, 425, 433, 415, 417 e 379; raggiunge il confine comunale di Guardia Sanframondi che segue verso est raggiungendo, in prossimità delle Ripe del Corvo, il punto di incrocio dei confini comunali da cui era iniziata la delimitazione.

3.3) Delimitazione della sottozona “Guardia Sanframondi” o "Guardiolo”
La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e Castelvenere in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 193 del 18 agosto 1993.

3.4) Delimitazione della sottozona "Taburno"
La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di ApolIosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 29.10.1986 sostituito con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 201 del 27 agosto 1993.
Tale zona è così delimitata: partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento e segnatamente al km 256 della via Appia, strada statale n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo confine per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento - Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la s.s. n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa strada statale n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In località S. Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschi di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale Vitulanese 1° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Caudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola e, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in località Sorgente Rivullo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della s.s. n. 7. Segue il confine comunale di Montesarchio fino ad incontrare in località Tufara Valle, quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.
A tale delimitazione devesi aggiungere una piccola area distaccata della stessa, appartenente al comune di Tocco Caudio e così delimitata:
partendo dal cimitero di Tocco Caudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Caudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi. Detto torrente viene percorso fino alla Chiesa S. Cosimo a quota 752 dove la delimitazione prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente Ienca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.

3.5) Delimitazione della sottozona " Sant'Agata dei Goti"
La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Sant'Agata dei Goti, in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 3 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 196 del 21 agosto 1993.

Art. 4.
NORME PER LA VITICOLTURA

4.1) Condizioni naturali dell’ambiente
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al precedente art. 2 con indicazione o senza indicazione della sottozona, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell’iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti di giacitura ed esposizione adatte, mentre sono esclusi quelli impiantati su terreni di fondovalle umidi, quelli non adeguatamente drenati e quelli non sufficientemente soleggiati.
È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa irrigazione di soccorso.
4.2) Densità di impianto
La forma di allevamento ammessa è quella a controspalliera e la densità minima di viti per ettaro non dovrà essere inferiore a 2.500 piante.
Per i vigneti esistenti prima del decreto ministeriale 5 agosto 1997 di riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei Vini Sannio, sono consentiti sesti di impianto, forme di allevamento a spalliera, controspalliera, raggiera e pergola e sistemi di potatura corti, lunghi e misti generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini derivati.
4.3) Resa uva per ettaro
La resa massima di uva per ettaro di vigneto, in coltura specializzata, ammessa per le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Falanghina del Sannio » devono rispettare i sotto elencati limiti :

PRODUZIONE MAX DI UVA t/HA		sottozona	sottozona	sottozona	sottozona
	«FALANGHINA DEL SANNIO»	SOLOPACA	GUARDIOLO	TABURNO	SANT'AGATA DEI GOTI
«Falanghina del Sannio»	12	12	12	12	11
«Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva	9	8	8	8	8
«Falanghina del Sannio» passito	12	12	12	12	11
«Falanghina del Sannio» spumante	12	12	12	12	12
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità	12	12	12	12	12
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico	12	12	12	12	12

Fermo restando i limiti massimi sopraindicati, la resa per ettaro in coltura promiscua dovrà essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Falanghina del Sannio» con o senza la specificazione delle sottozone devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

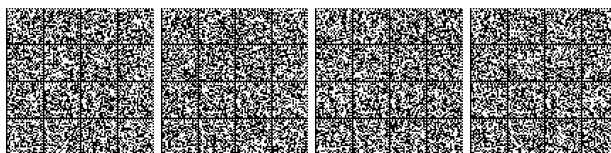
Il superamento del limite del 20% comporta la decadenza del diritto alla denominazione controllata per tutto il prodotto.

In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista al presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, La Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela sentite le Organizzazioni di categoria, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni dei cui al comma precedente.

4.4) Titoli alcolometrici volumici naturali minimi
Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» devono assicurare i sotto indicati titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

TITOLO ALCOL. VOLUM. MIN. NAT. % VOL		sottozona	sottozona	sottozona	sottozona
	«FALANGHINA DEL SANNIO»	SOLOPACA	GUARDIOLO	TABURNO	SANT'AGATA DEI GOTI
«Falanghina del Sannio»	10,5	11	11	11	11
«Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva	12,5	13	13	13	13
«Falanghina del Sannio» passito	16	16.5	16.5	16.5	16.5
«Falanghina del Sannio» spumante	9,5	10	10	10	10
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità	9,5	10	10	10	10
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico	9,5	10	10	10	10

Art. 5.
NORME PER LA VINIFICAZIONE

5.1) Zona di vinificazione
Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Benevento.
Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» con la specificazione delle sottozone Solopaca, Guardia Sanframondi o Guardiolo, Taburno, Sant'Agata dei Goti, devono essere effettuate per ciascuna sottozona all'interno del territorio amministrativo

dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona di produzione delimitata per ciascuna sottozona.
È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentito il parere della Regione Campania, consentire che le predette operazioni possano avvenire, con esclusione delle sottozone, anche in stabilimenti situati nel territorio della Regione Campania, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta entro 12 mesi dall'approvazione del presente disciplinare e dimostrino di aver effettuato tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare. Le deroghe sopra previste sono concesse, con esclusione delle sottozone, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentita la Regione Campania e comunicate all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) e all'organismo di controllo.
Restano valide le autorizzazioni ad oggi rilasciate ai sensi del Decreto Ministero politiche agricole del 5 agosto 1997 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Sannio" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, per la vinificazione anche ai fini dell'imbottigliamento **in stabilimenti situati nel territorio della Regione Campania,** con esclusione delle sottozone, a condizione che i produttori interessati dimostrino al competente organismo di controllo di avere detti requisiti necessari.

5.2) Arricchimenti.
L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.
5.3) Elaborazione
a) I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» passito, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve, prodotte ed elaborate nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento tale da assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 16% vol. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1 giugno dell'anno successivo la vendemmia.
b) I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» categoria spumante e spumante di qualità, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve prodotte e elaborate secondo la specifica vigente normativa.
c) I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», categoria spumante di qualità metodo classico, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti attraverso la tradizionale rifermentazione in bottiglia e deve permanere sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorrere dal 15 novembre dell'anno di produzione delle uve.

5.4) Resa uva/vino
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.
Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa massima dell'uva in vino passito non deve essere superiore al 40%.
La resa massima dell'uva in vino per la tipologia vendemmia tardiva non deve essere superiore al 65%.

Art. 6.
CARATTERISTICHE AL CONSUMO

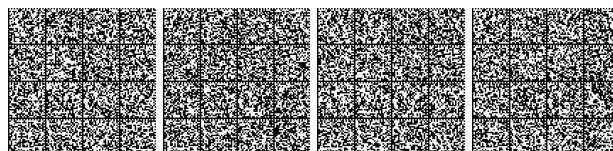
I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art.1 del presente disciplinare devono rispondere rispettivamente, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Falanghina del Sannio»
colore: giallo paglierino;
odore: fine, floreale, fruttato;
sapore: secco, fresco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol; per le sottozone 11,50% vol
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Falanghina del Sannio» spumante
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;
odore: fine, floreale, fruttato, fragrante;
sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Falanghina del Sannio» spumante di qualità
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;
odore: fine, floreale, fruttato, fragrante;
sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi dorati;
odore: fine, floreale, fruttato, fragrante;
sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut e brut;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

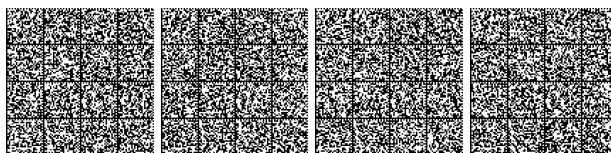
«Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva
colore: giallo paglierino più o meno intenso tendente al dorato;
odore: floreale, fruttato, composito;
sapore: secco, pieno, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 13,00% vol; 13,50% vol per le sottozone
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Falanghina del Sannio» passito
colore: giallo dorato più o meno intenso tendente all’ambrato;
odore: intenso, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol; 16,50% vol per le sottozone
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
È in facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per acidità totale ed estratto non riduttore minimo.

Art. 7.
ETICHETTATURA, DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

7.1) Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all’art. 1 è vietato l’uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, riserva, scelto, vecchio, selezionato e similari.
É consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria », «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.
7.2) Caratteri e posizione in etichetta
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», la specificazione del nome della sottozona può figurare in etichetta anche al di sopra della denominazione «Falanghina del Sannio», in caratteri diversi e dimensioni superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.
7.3) Annata
Sulle bottiglie contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» deve sempre figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve, ad eccezione delle tipologie spumante.
7.4) Vigna
La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.

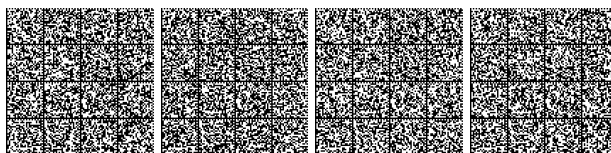
Art. 8.
CONFEZIONAMENTO

8.1) Recipienti e dispositivi di chiusura
Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all’art. 1, per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di vetro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.
Il tappo a vite è ammesso esclusivamente per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 1,5 litri. È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» condizionato in recipienti fino a 60 litri.

8.2) Volumi Nominali

Le bottiglie di vetro in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi.

Inoltre, a scopo promozionale, è consentito l'utilizzo delle capacità da litri 6, 9, 12, 15.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
FALANGHINA DEL SANNIO	B434	X	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO PASSITO	B434	X	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE	B434	X	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE EXTRA DRY	B434	X	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA'	B434	X	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	X	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	X	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	X	079	1	X	X	B	1	H
FALANGHINA DEL SANNIO VENDEMMIA TARDIVA	B434	X	079	1	F	X	A	0	X
sottozona "GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO"									
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO	B434	A	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PASSITO	B434	A	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE	B434	A	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE EXTRA DRY	B434	A	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA'	B434	A	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	A	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	A	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	A	079	1	X	X	B	1	H

FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO VENDEMMIA TARDIVA	B434	A	079	1	F	X	A	0	X
sottozona "SANT'AGATA DEI GOTI"									
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI	B434	B	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PASSITO	B434	B	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE	B434	B	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE EXTRA DRY	B434	B	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA'	B434	B	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	B	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	B	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	B	079	1	X	X	B	1	H
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI VENDEMMIA TARDIVA	B434	B	079	1	F	X	A	0	X
sottozona "SOLOPACA"									
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA	B434	C	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA PASSITO	B434	C	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE	B434	C	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE EXTRA DRY	B434	C	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA'	B434	C	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	C	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	C	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	C	079	1	X	X	B	1	H
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA VENDEMMIA TARDIVA	B434	C	079	1	F	X	A	0	X

sottozona "TABURNO"									
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO	B434	D	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO PASSITO	B434	D	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE	B434	D	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE EXTRA DRY	B434	D	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA'	B434	D	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	D	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	D	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	D	079	1	X	X	B	1	H
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO VENDEMMIA TARDIVA	B434	D	079	1	F	X	A	0	X

11A13158

DECRETO 30 settembre 2011.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Aglianico del Taburno» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 1986, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Aglianico del Taburno» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

Vista la domanda del Consorzio di tutela Samnium, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Aglianico del Taburno» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole della regione Campania sull'istanza di cui sopra;

Viste le risultanze dell'esame organolettico svolto il giorno lunedì 14 marzo 2011 a Benevento, presso la sala degustazione della C.C.I.A.A. dalla Commissione all'uopo designata per l'accertamento del «particolare pregio» dei vini «Aglianico del Taburno»;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Benevento, presso la C.C.I.A.A. il 15 marzo 2011, con la partecipazione di rappresentanti di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 162 del 14 luglio 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata e Garantita dei Vini «Aglianico del Taburno», in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Aglianico del Taburno» ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Aglianico del Taburno» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011-2012.

Art. 2.

1. La denominazione di origine controllata dei vini «Aglianico del Taburno» e «Taburno», di cui al disciplinare approvato con decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 1986 e successive modifiche, deve intendersi revocata a decorrere dalla entrata in vigore del presente decreto, fatti salvi tutti gli effetti determinatisi.

Art. 3.

1. I soggetti che intendono rivendicare vini a denominazione di origine controllata e garantita «Aglianico del Taburno», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la D.O. in questione ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. I vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Aglianico del Taburno», sono da ritenere automaticamente iscritti allo schedario viticolo per la DOCG «Aglianico del Taburno», ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 4.

1. I quantitativi di vino a denominazione di origine controllata e/o i quantitativi di vino atti a divenire a denominazione di origine controllata «Aglianico del Taburno», ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 1986 e successive modifiche, provenienti dalla vendemmia 2010 e precedenti, che a decorrere dalla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente decreto e sino alla data a partire dalla quale il vino a denominazione di origine controllata e garantita in questione sarà immesso al consumo, trovansi già confezionati, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte con la D.O.C., a condizione che le ditte produttrici interessate comunichino al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della denominazione in questione, ai sensi della specifica vigente normativa entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare, i quantitativi di prodotto giacenti presso le stesse.

Art. 5.

1. In deroga alle disposizioni di cui al precedente art. 1, comma 2, la denominazione di origine controllata e garantita dei vini Aglianico del Taburno può essere utilizzata per designare e presentare i vini della corrispondente tipologia della denominazione di origine controllata dei vini Aglianico del Taburno di cui al decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 1986 e successive modifiche provenienti dalla vendemmia 2010, purché le relative partite siano rispondenti alle condizioni previste nell'annesso disciplinare e a condizione che i produttori interessati effettuino preventiva comunicazione al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della denominazione di origine controllata e garantita in questione, ai sensi della specifica vigente normativa.

Art. 6.

1. I codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata e garantita «Aglianico del Taburno» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 7.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata e garantita «Aglianico del Taburno» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Art. 8.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 30 settembre 2011

Il capo Dipartimento: ALONZO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "AGLIANICO DEL TABURNO"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Aglianico del Taburno", già riconosciuta a denominazione di origine controllata con DPR 29 ottobre 1986 e sostituito con DM 2 agosto 1993, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
1. Rosso
2. Rosso riserva o riserva
3. Rosato.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Aglianico del Taburno" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Aglianico del Taburno rosso, rosato, rosso riserva o riserva: Aglianico, minimo 85 %; per la restante parte possono concorre altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15 %.

Articolo 3
Zona di raccolta uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Aglianico del Taburno» devono essere raccolte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio, tutti in provincia di Benevento.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento e segnatamente al km 256 della via Appia, strada statale n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo confine per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento - Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la s.s. n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa strada statale n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In località S. Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschì di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud la linea di delimitazione attraversa la strada

provinciale Vitulanese 1° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Caudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola e, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in località Sorgente Rivullo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della s.s. n. 7. Segue il confine comunale di Montesarchio fino ad incontrare in località Tufara Valle, quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.
A tale delimitazione devesi aggiungere una piccola area distaccata della stessa, appartenente al comune di Tocco Caudio e così delimitata:
partendo dal cimitero di Tocco Caudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Caudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi. Detto torrente viene percorso fino alla Chiesa S. Cosimo a quota 752 dove la delimitazione prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente Ienca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Aglianico del Taburno" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei esclusivamente i vigneti impiantati su terreni collinari e pedecollinari. Sono esclusi i vigneti di fondovalle e quelli messi a dimora su terreni umidi.

4.2 Densità di impianto, sesti di impianto e forme di allevamento
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le peculiari caratteristiche dell'uva e del vino. E' escluso l'allevamento a tendone.
Per i nuovi impianti e i reimpianti la forma di allevamento deve essere la controspalliera e la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000.
È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

4.3 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale
La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata e il titolo volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Prod. Max t/ha	Titolo alcool. vol. nat. minimo
rosso	9	11,5
rosato	9	11,5
rosso riserva o riserva	9	12

Le rese per i nuovi impianti, sono ridotte al 80% il terzo anno vegetativo, inoltre prima del 5° anno non è possibile produrre la tipologia rosso riserva.

Fermo restando le rese massime stabilite al comma precedente, le rese per ettaro in coltura promiscua devono essere calcolate, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.
A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa di uva dovrà essere riportata, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi.
In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista al presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, La Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela sentite le Organizzazioni di categoria, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma precedente.

Articolo 5
Norme di vinificazione e di elaborazione

5.1 - Zona di vinificazione
Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento e affinamento obbligatorie e di imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei comuni di cui al precedente articolo 3, anche se solo in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

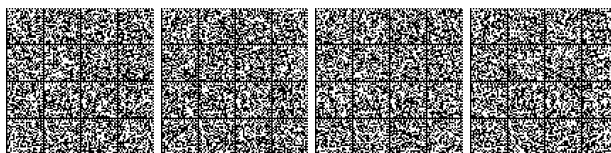
5.2 Resa uva/vino
La resa massima delle uve in vino devono essere le seguenti:

Tipologie	Resa uva/vino
rosso	70
rosato	65
rosso riserva o riserva	70.

5.3 Arricchimento
E' consentito l'arricchimento nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4 Modalità di elaborazione e invecchiamento
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche qualitative.
Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno, rosato non può essere immesso al consumo prima del 1 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.
Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno rosso deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.
Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno rosso riserva o riserva deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni, di cui almeno dodici mesi in botti di legno e sei mesi in bottiglia, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

6.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Aglianico del Taburno rosso o Aglianico del Taburno
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, persistente;
sapore: secco, di corpo;
titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00 %vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Aglianico del Taburno rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, fresco, fruttato;
sapore: secco, armonico, fresco, fine;
titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l

Aglianico del Taburno rosso riserva o Aglianico del Taburno riserva
colore: rosso granato intenso;
odore: caratteristico, persistente;
sapore: secco,armonico e di corpo;
titolo alcolometrico volumico minimo totale: 13,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

6.2. È facoltà del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con proprio decreto, stabilire limiti minimi diversi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

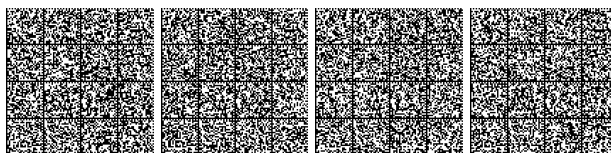
Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1 Nella designazione e presentazione del vino Aglianico del Taburno le specificazioni: rosso, rosato, rosso riserva o riserva, devono figurare in etichetta ed essere scritte in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine "Aglianico del Taburno". Per il rosso ed il rosso riserva o riserva può essere omessa l'indicazione del colore.

7.2 E vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata e garantita "Aglianico del Taburno"qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "selezionato" e similari.

7.3 È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.4 Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

7.5 La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.

7.6 Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Aglianico del Taburno” deve figurare l’indicazione, veritiera e documentabile, dell’annata di produzione delle uve.

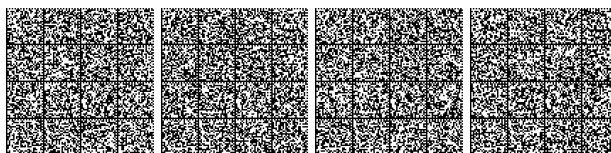
Articolo 8
Confezionamento

8.1 Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Aglianico del Taburno deve essere immesso al consumo in bottiglia o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 6 litri. Inoltre, a scopo promozionale, è consentito l’utilizzo delle capacità da litri 9, 12, 15.

8.2 I recipienti di cui al comma precedente devono essere di tipo bordolese o borgognotta, chiusi con tappo di sughero naturale e, per quanto riguarda l’abbigliamento, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di particolare pregio.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO	A065	X	002	2	X	X	A	1	X	Nuovo
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO RISERVA O RISERVA	A065	X	002	2	A	X	A	1	X	Nuovo
AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO	A065	X	002	3	X	X	A	0	X	Nuovo
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti										
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO	B083	X	002	2	X	X	A	0	X	
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO RISERVA	B083	X	002	2	A	X	A	1	X	
AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO	B083	X	002	3	X	X	A	0	X	
TABURNO BIANCO	B083	X	888	1	X	X	A	0	X	
TABURNO CODA DI VOLPE	B083	X	065	1	X	X	A	0	X	
TABURNO FALANGHINA	B083	X	079	1	X	X	A	0	X	
TABURNO GRECO	B083	X	097	1	X	X	A	0	X	
TABURNO NOVELLO	B083	X	999	2	C	X	A	0	X	
TABURNO PIEDIROSSO	B083	X	189	2	X	X	A	0	X	
TABURNO ROSSO	B083	X	999	2	X	X	A	0	X	
TABURNO SPUMANTE	B083	X	888	1	X	X	B	0	X	

11A13159

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Parere inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Capalbio».

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dall'associazione A.PRO. VI.TO., intesa ad ottenere la modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Capalbio»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 14 e 15 settembre 2011, presente il funzionario della Regione Toscana, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «CAPALBIO».

Art. 1.

Denominazione

La Denominazione di origine controllata «Capalbio» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso (anche nella tipologia riserva);

bianco;

rosato;

Vermentino;

Sangiovese;

Cabernet sauvignon;

Vin Santo.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Capalbio» rosso, rosato e rosso riserva: Sangiovese minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 170 del 23 luglio 2011.

«Capalbio» bianco e Vin Santo: Trebbiano toscano minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 170 del 23 luglio 2011.

«Capalbio» Vermentino: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Vermentino per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Capalbio» Sangiovese: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Sangiovese per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

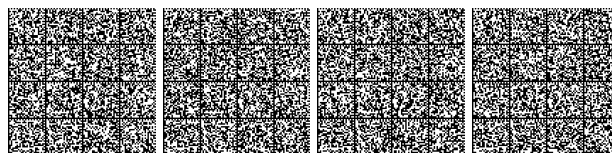
«Capalbio» Cabernet sauvignon: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Cabernet Sauvignon per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Capalbio», ricade nella zona collinare e pedecollinare dell'area sud della provincia di Grosseto e comprende parte dei territori amministrativi dei comuni di Capalbio, Manciano, Magliano e Orbetello.

La linea di delimitazione inizia a sud dal punto d'incontro del confine comunale del comune di Capalbio con la ferrovia Grosseto-Roma e risale (in senso anti orario) ad est e quindi a nord lungo detto confine comunale, entra poi nel comune di Manciano seguendo la strada di bonifica n. 28 fino ad immettersi, in località Sgrillozzo, sulla strada statale n. 74, che percorre fino alla curva di casa Poggio Lepraio; prosegue poi con la strada di bonifica n. 19, che passa per Casalnuovo e casa Pinzuto e quindi con la strada di bonifica n. 17, passante per casa del Lasco fino al fiume Albegna. Da qui il confine segue il corso del fiume Albegna fino al guado della Marianaccia, deviando ad Ovest, entra nel comune di Magliano in Toscana, percorre la strada di Colle Lupo fino al Molino Vecchio, risale a nord-est per la strada di S. Andrea al Civilesco, discende verso sud lungo la strada Magliano in Toscana-Barca del Grazi, devia ad Ovest per la strada dell'Osa e prosegue lungo il limite comunale di Magliano in Toscana fino ad incontrare la ferrovia Grosseto-Roma in prossimità della Fattoria del Collecchio, segue detta ferrovia verso Sud fino ad incontrare la s.p. 81 in prossimità del fiume Osa e la percorre sino ad oltrepassare il podere n. 39 e devia a sud-est lungo la strada che porta a S. Donato centro. Aggira parte del centro in senso antiorario e prosegue in direzione sud-ovest lungo la strada che costeggia i poderi n. 23, n. 24 e n. 20 e si immette sulla s.p. 56 in prossimità del podere n. 26 passando per S. Donato e la percorre sino al ponte sul fiume Albegna in prossimità della Barca del Grazi; segue quindi il corso del fiume risalendolo fino al centro agricolo dell'Alberone, scende verso sud lungo la strada interpoderale che conduce alla s.s. 74 maremmana, si immette su di essa dirigendosi verso la costa tirrenica fino ad incrociare la linea ferroviaria Grosseto-Roma che percorre sino al punto di partenza.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Capalbio» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque tali da conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità media dei ceppi non può essere inferiore a 3.300 piante per ettaro.

Le uve provenienti da vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata «Capalbio» possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Capalbio» Vin Santo, qualora i produttori interessati optino per tale rivendicazioni in sede di denuncia annuale delle uve fatta alla competente camera di commercio.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

La regione può consentire altre forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (tonnellate/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
«Capalbio» rosso	11	10,50
«Capalbio» rosso riserva	11	11,50
«Capalbio» Sangiovese	11	11,50
«Capalbio» Cabernet sauvignon	11	11,50
«Capalbio» rosato	11	10
«Capalbio» bianco	11,50	10
«Capalbio» Vin Santo (prima dell'appassimento)	11,50	10
«Capalbio» Vermentino	11,50	10,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Fermi restando i limiti di cui sopra, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di appassimento delle uve e di invecchiamento obbligatorio dei vini a denominazione di origine controllata «Capalbio» devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Grosseto.

Nella vinificazione ed elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata «Capalbio» devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini medesimi le loro peculiari caratteristiche.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia «Vin Santo», nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosto concentrato, mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

La tipologia «Capalbio» rosato deve essere ottenuta con la vinificazione «in rosato» delle uve a bacca rossa.

La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino	Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)
«Capalbio» rosso, rosso riserva e rosato	70	77
«Capalbio» Sangiovese e Cabernet sauvignon	70	77
«Capalbio» bianco	70	80,5
«Capalbio» Vermentino	70	80,5
«Capalbio» Vin Santo	35 (al terzo anno di invecchiamento)	40,25

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (40% per la tipologia «Vin Santo»), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% (40% per la tipologia «Vin Santo»), decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata «Capalbio» rosso, sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 6 in botti di legno, ha diritto alla qualificazione «riserva».

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia	Data
«Capalbio» bianco, rosato e Vermentino	31 dicembre (anno di produzione delle uve)
«Capalbio» rosso	1° febbraio (anno successivo alla vendemmia)
«Capalbio» Sangiovese e Cabernet sauvignon	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
«Capalbio» rosso riserva	1° giugno (terzo anno successivo alla vendemmia)

Per la produzione della tipologia «Capalbio» Vin Santo il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale;

l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei;

è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%;

la conservazione e l'invecchiamento deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 300 litri per un periodo minimo di ventiquattro mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta;

l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Capalbio» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Capalbio» rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso caratteristico;

sapore: armonico, asciutto, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

«Capalbio» Sangiovese:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: ampio, vinoso;

sapore: pieno, secco, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Capalbio» rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: vinoso, fruttato, fresco;

sapore: asciutto, fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Capalbio» Cabernet sauvignon:

colore: rosso talvolta con riflessi violacei;

odore: vinoso con note speziate tipiche;

sapore: corposo, asciutto, sapido, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Capalbio» rosso riserva:

colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: ampio, vinoso;

sapore: armonico, asciutto, sapido, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Capalbio» bianco:

colore: giallo paglierino scarico;

odore: delicato, fresco, fruttato;

sapore: asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Capalbio» Vermentino:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico e fruttato;

sapore: asciutto, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Capalbio» Vin Santo:

colore: dal giallo dorato fino all'ambrato intenso;

profumo: etereo, intenso e caratteristico;

sapore: armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno il 12,00% svolto;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l;

acidità volatile massima: 30 meq/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e «similari».

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Capalbio» di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

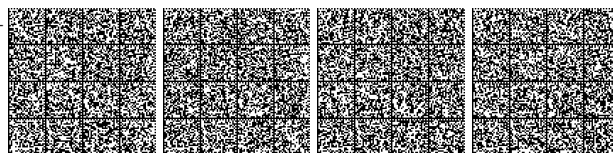
Art. 8.

Confezionamento

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Capalbio» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

Tuttavia, per le tipologie «Capalbio» Vin Santo e «Capalbio» rosso riserva, e per quelle recanti la menzione «vigna» sono consentite soltanto bottiglie di vetro di volume nominale fino a 3 litri e con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

11A12849

Parere inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano».

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dall'associazione A.PRO. VI.TO., intesa ad ottenere la modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Bianco di Pitigliano»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 14 e 15 settembre 2011, presente il funzionario della Regione Toscana, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «BIANCO DI PITIGLIANO».

Art. 1.

Denominazione

1. La denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Bianco di Pitigliano»;

«Bianco di Pitigliano» superiore;

«Bianco di Pitigliano» spumante;

«Bianco di Pitigliano» Vin Santo.

Art. 2.

Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Bianco di Pitigliano», «Bianco di Pitigliano» superiore e «Bianco di Pitigliano» spumante:

Trebbiano toscano dal 40% al 100%;

Greco, Malvasia bianca lunga, Verdello, Grechetto, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Pinot bianco e Riesling italico, da soli o congiuntamente, da 0 a 60%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 170 del 23 luglio 2011.

«Bianco di Pitigliano» Vin Santo:

Trebbiano toscano dal 40% al 100%;

Greco, Malvasia bianca lunga, Verdello, Grechetto, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Pinot bianco e Riesling italico, da soli o congiuntamente, da 0 a 60%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 170 del 23 luglio 2011.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione della denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» devono essere prodotte nella zona, appresso descritta, in provincia di Grosseto, comprendente:

gli interi territori dei comuni di Pitigliano e Sorano;

il territorio comunale di Scansano, con l'esclusione della parte occidentale compresa tra il confine del predetto comune in corrispondenza del torrente Trasubbie, del torrente Maiano e la dividente che ha origine a sud nel punto in cui la strada statale monte Amiata attraversa il confine comunale di Scansano (quota 374), la segue per breve tratto fino a quota 377, per poi percorrere la strada vicinale dei Gaggioli fino a innestarsi con la strada statale Scansanese, che segue fino alle case Brocchi; segue, quindi, interamente la strada provinciale Pancole-Polveraia; si identifica poi con la strada comunale Polveraia-Pian d'Orneta, fino a collegarsi con il confine comunale nord di Scansano;

il territorio comunale di Manciano, con l'esclusione dell'estrema parte occidentale dello stesso, delimitata a nord dal confine comunale in corrispondenza del fiume Albegna; a ovest e a sud allo stesso limite di comune; a est dalla dividente che ha origine a sud dal punto in cui la strada di bonifica n. 28 attraversa il confine comunale di Manciano (quota 57); segue detta strada fino a innestarsi, in località Sgrillozzo, con la strada statale n. 74, che percorre fino alla curva di Case Poggio Lepraio (quota 39); prosegue poi con la strada di bonifica n. 19, che passa per Casalnuovo e case Pinzuti e infine, con la strada di bonifica n. 17, passante per case del Lasco, fino al punto in cui interseca a nord il fiume Albegna.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

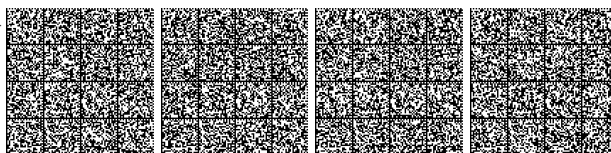
1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2, devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Per la coltivazione dei vigneti sono esclusi i fondovalle e i terreni pianeggianti e umidi.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

3. Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Bianco di Pitigliano» e «Bianco di Pitigliano» Vin Santo non deve essere superiore a tonnellate 12,50 per ettaro in coltura specializzata Tuttavia, la resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Bianco di Pitigliano» superiore non deve essere superiore a tonnellate 11 per ettaro in coltura specializzata.

6. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

7. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

8. La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

9. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50% vol, mentre per la tipologia «superiore» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 11,50% vol.

10. Le uve destinate alla produzione della tipologia di vino «spumante» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di appassimento delle uve devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei comuni di Pitigliano, Sorano, Manciano e Scansano, in provincia di Grosseto, fatte salve le deroghe previste nel presente articolo.

2. In deroga a quanto stabilito al primo comma del presente articolo, le operazioni di vinificazione, nonché quelle di conservazione e invecchiamento, previste per la tipologia «Bianco di Pitigliano» Vin Santo possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto ed in quello delle province limitrofe di Pisa, Livorno e Siena.

3. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per il «Bianco di Pitigliano» Vin Santo nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

4. La resa massima di uva in vino dei vini della denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano», all'atto dell'immissione al consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5. Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito «Bianco di Pitigliano» Vin Santo non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino.

6. Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento del «Bianco di Pitigliano» Vin Santo prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei;

è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%;

la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del «Bianco di Pitigliano» Vin Santo deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 500 litri per un periodo minimo di diciotto mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta;

l'immissione al consumo del «Bianco di Pitigliano» Vin Santo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16% vol.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Bianco di Pitigliano»:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine e delicato;

sapore: asciutto, fresco, talvolta vivace, con fondo leggermente amarognolo, di medio corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Bianco di Pitigliano» superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine e delicato;

sapore: asciutto, fresco, vivace, con fondo leggermente amarognolo, di medio corpo, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Bianco di Pitigliano» spumante:

colore: paglierino con riflessi verdolini;

odore: delicato;

sapore: da dosaggio zero a dry, vivace, acidulo, con fondo leggermente amarognolo;

spuma: fine e persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Bianco di Pitigliano» Vin Santo:

colore: dal paglierino, all'ambrato, al bruno;

odore: etereo, caldo, caratteristico;

sapore: da secco a dolce, armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno il 12,00% svolto;

acidità totale: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

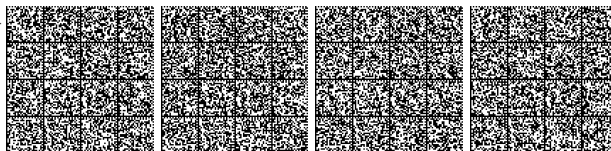
Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e «similari».

2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

3. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati nell'allegato 1 e alle fattorie, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché nel rispetto delle normative vigenti in materia.

4. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino

avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

5. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

2. Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

3. Tuttavia, per le tipologie con menzione «superiore» e «vigna» sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri con chiusura a norma di legge.

4. I vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» Vin Santo devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

ALLEGATO *1*

Elenco dei Comuni:

Pitigliano
Sorano
Manciano
Scansano.

Elenco delle frazioni e delle località:

nel comune di Pitigliano:

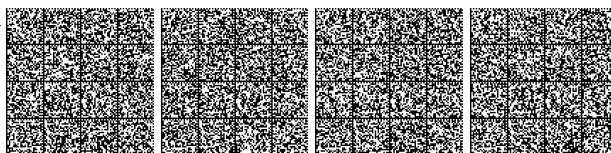
Casone
Collina
Conatelle
Filetta
La Rotta
La Prata
Malpasso
Il Piano
Valle Palombata
Corano
Bagnolungo
Fratenuti
Felcetoni
San Martino - Madonna delle Grazie
Pietramora
Poggio Grillo
Porcile - Vallelunga
Crocignano
Naioli
Vallebuia
Bellavista
Belvedere
Poggio Lombardello
Gradone
Selvicciola
Trigoli
Vacasio
Doganella
Annunziata
Fiora - Meletello
Felcetoni
Poggio Rota
Rusceti
San Pietro
Turiano
Valle Morta
Valle Orsaia
Formica
Poggio Cavalluccio
Rimpantoni
Roccaccia
Rompicollo
Pantano
Poggio lepre
Ortale
Sconfitta
Vuglico
Pian di Morrano
Bottinello
Ornelleta
Pantalla
Pian D'Arciano
Porcarecce
Ripignano
Spinicci
Insuglieti - Le Sparne
Pian di Conati

nel comune di Sorano:

Filetta
Vignamurata
Pian di Conati
Elmo
Montebuono

nel comune di Manciano:

Montemerano
Saturnia
Marsiliana
Poggio Murella
Poggio Fuoco
San Martino

11A12850

Parere inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Pentro di Isernia» o «Pentro»

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

ESAMINATA la domanda presentata dal Consorzio per la valorizzazione dei vini DOC del Molise per il tramite della Regione Molise, intesa ad ottenere la modifica della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Pentro di Isernia" o "Pentro";

VISTO il parere favorevole della Regione Molise sull'istanza di cui sopra;

HA ESPRESSO, nella riunione del 15 settembre 2011, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini – Via XX Settembre n. 20 – 00187 Roma – entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

——

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "PENTRO DI ISERNIA" O "PENTRO".

Articolo 1
Denominazione dei vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Pentro di Isernia" o "Pentro" è riservata ai vini bianco, rosso, rosso riserva e rosato che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Pentro di Isernia" o "Pentro" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

"Pentro di Isernia" o "Pentro" bianco:
- Falanghina 80%;
- Trebbiano toscano dal 15% al 20%;
- possono altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Molise, fino ad un massimo del 5%.

"Pentro di Isernia" o "Pentro" rosso e rosato:
- Montepulciano: dal 75% al 80%;
- Tintilia: dal 20% al 25%;
- possono altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Molise, fino ad un massimo del 5%.

2. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, possono essere iscritti allo schedario viticolo della Denominazione di Origine Controllata "Pentro di Isernia" o "Pentro" anche i vigneti già iscritti allo schedario viticolo per la corrispondente DOC di cui al D.P.R. del 17 maggio 1983, purché adeguino la base ampelografica entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pentro di Isernia” o “Pentro” comprende, in provincia di Isernia, i comuni di: Agnone, Belmonte del Sannio, Castelverrino, Colli a Volturno, Fornelli, Isernia, Longano, Macchia d’Isernia, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli, Sant’Agapito, Venafro.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari ubicati su terreni con buona esposizione e di altitudine non superiore a 600 metri s.l.m.

2. I sesti d’impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, debbono essere quelli generalmente usati, con esclusione dei sistemi espansi su tetto orizzontale, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
3.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all’art. 1 sono le seguenti:

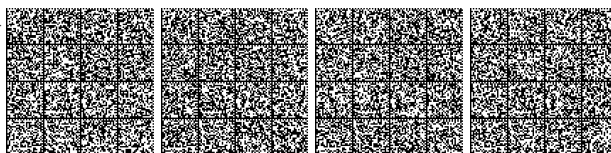
	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol)
“Pentro di Isernia” bianco	9	10,50
“Pentro di Isernia” rosso	11	11,00
“Pentro di Isernia” rosso riserva	11	12,50
“Pentro di Isernia” rosato	11	11,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

3.2. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% il limite medesimo.

La Regione Molise, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all’andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione alla competente struttura di controllo autorizzata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, invecchiamento e affinamento in bottiglia debbono essere effettuate all’interno della zona di produzione di cui all’articolo 3. È tuttavia consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate nell’intero territorio amministrativo della provincia di Isernia.

2. La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (hl/ha)
"Pentro di Isernia" bianco	65	55,8
"Pentro di Isernia" rosso	70	77
"Pentro di Isernia" rosso riserva	70	77
"Pentro di Isernia" rosato	65	71,5

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

3. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento della seguente durata, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia:

	durata
"Pentro di Isernia" rosso	3 anni, di cui almeno 2 anni in recipienti di rovere
"Pentro di Isernia" rosso riserva	4 anni, di cui almeno 2 anni in recipienti di rovere

I recipienti di rovere possono essere di qualsiasi capacità.

È ammessa la colmatura con uguale vino dell'annata conservato in altri recipienti, per non oltre il 6% del volume totale nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

Le date dell'inizio e della fine del periodo di invecchiamento in contenitori di rovere, devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento in bottiglia immediatamente successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio:

	durata
"Pentro di Isernia" rosso	4 mesi
"Pentro di Isernia" rosso riserva	6 mesi

Il periodo di affinamento in bottiglia deve essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

5. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:

"Pentro di Isernia" rosso: dal 1° marzo, del 3° anno successivo all'anno di vendemmia;

"Pentro di Isernia" rosso riserva: dal 1° maggio, del 4° anno successivo all'anno di vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al Consumo

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Pentro di Isernia" o "Pentro" bianco:
- colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico, più o meno profumato;
- sapore: asciutto, intenso, piuttosto fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 6 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

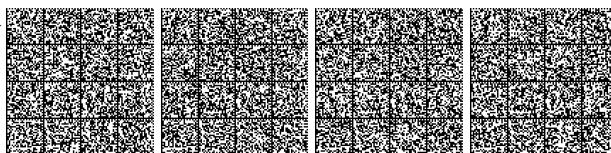
"Pentro di Isernia" o "Pentro" rosso:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, vellutato e lievemente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Pentro di Isernia" o "Pentro" rosso riserva:
- colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei;
- odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, morbido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

"Pentro di Isernia" o "Pentro" rosato:
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, lievemente fruttato, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

È in facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, il limite minimo dell'estratto non riduttore minimo e dell'acidità totale.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietato l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" "vecchio" e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

2. Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

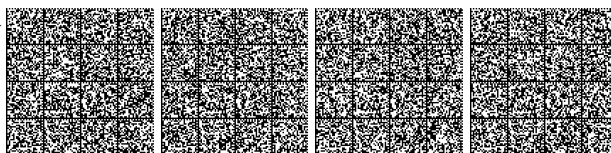
Articolo 8

Confezionamento

1.1. Ad esclusione della tipologia rosso superiore, per il confezionamento del vino a Denominazione di Origine Controllata "Pentro di Isernia" o "Pentro" possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.

1.2. I recipienti in vetro devono avere una capacità massima di 5 litri. Ai soli fini promozionali, è consentita la messa in commercio di formati speciali, in vetro, con capacità superiori ai 5 litri e con tappo di sughero raso bocca.

2. È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente con l'esclusione dei tappi a corona.

11A12851

Parere inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Scavigna»

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata della Regione Calabria, intesa ad ottenere la modifica della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Scavigna";

Visto il parere favorevole della Regione Calabria sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 15 settembre 2011, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini – Via XX Settembre n. 20 – 00187 Roma – entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SCAVIGNA"

Articolo 1
Denominazione dei vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" è riservata ai vini bianco, rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

"Scavigna" bianco:
- Traminer Aromatico: fino ad un massimo del 50%;
- Chardonnay: fino ad un massimo del 30%;
- Pinot bianco, fino ad un massimo del 10%;
- Riesling italico, fino ad un massimo del 10%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino al massimo del 45%.

"Scavigna" rosso e rosato:
- Aglianico: fino ad un massimo del 60%;
- Magliocco: fino ad un massimo del 20%;
- Marcigliana nera: fino ad un massimo del 20%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino al massimo del 45%.

2. I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Articolo 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" comprende in parte i comuni di Nocera Terinese e di Falerna, in provincia di Catanzaro, come appresso descritti.

Tale zona è così delimitata:

Partendo dal km 386 della strada statale Tirrena Inferiore n. 18, (ora SP 164), località Bracia, la linea di delimitazione segue la strada statale n. 18 diramazione che sale verso l'abitato di Nocera Terinese fino ad incrociare lì altro bivio, chiamato bivio Fangiano a quota 261,00. Da questo punto la linea prosegue verso est lungo la predetta strada statale n. 18 diramazione fino a raggiungere l'abitato di Casalicchio. Da questo punto la linea prosegue verso est attraversando località "Gullieri" fino a raggiungere quota 960,90 "Piano Cariti".

Da tale località la linea prosegue fino a raggiungere l'abitato di Falerna. Dal centro abitato di Falerna, si segue la strada statale n. 18 in direzione nord prima e direzione sud dopo, fino a raggiungere la località Falerna Marina, passando dal centro abitato Castiglione Marittimo. Da tale punto d'incrocio, la delimitazione prosegue verso ovest di nuovo lungo la strada statale n.18 fino a raggiungere il km 386 da cui era iniziata la linea di delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ben esposti, ubicato su terreni di natura argilloso-calcarei e ben drenati.

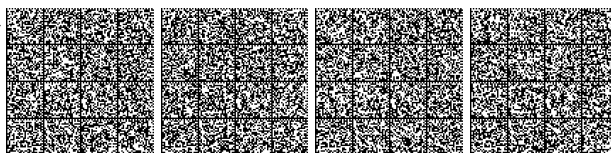
2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e dei vini.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol)
"Scavigna" bianco	10	10,50
"Scavigna" rosso e rosato	9	11,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

La produzione massima di uva per ceppo, sia in coltura specializzata che in coltura promiscua, non dovrà superare 1,5 kg.

4.2. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

La Regione Calabria, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione alla competente struttura di controllo autorizzata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

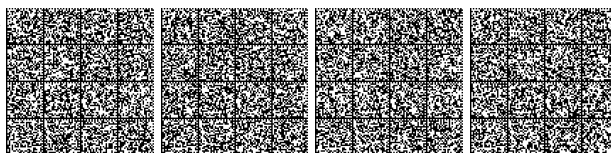
	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (hl/ha)
"Scavigna" bianco	70	70
"Scavigna" rosso e rosato	70	63

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

4. I vini "Scavigna" bianco, rosso e rosato non possono essere immessi al consumo in data antecedente al 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al Consumo

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Scavigna" bianco:
- colore:bianco con riflessi gialli tendenti al verdolino;
- odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, pieno, armonico, piacevolmente fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g\l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g\l.

"Scavigna" rosato:
- colore: rosa con riflessi più o meno intensi;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: sapido, fresco, asciutto, armonico ed elegante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g\l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g\l.

"Scavigna" rosso:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: gradevole, intenso, caratteristico;
- sapore: secco, robusto ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g\l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g\l.

2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto il limite minimo dell'estratto non riduttore e dell'acidità totale.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

2. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria,tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni CE e nazionali in materia.

3. Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

2. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge con esclusione dei tappi a corona.

11A12852

Parere inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Savuto»

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata della Regione Calabria, intesa ad ottenere la modifica della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Savuto";

Visto il parere favorevole della Regione Calabria sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 15 settembre 2011, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini – Via XX Settembre n. 20 – 00187 Roma – entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

———

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SAVUTO"

Articolo 1
Denominazione dei vini

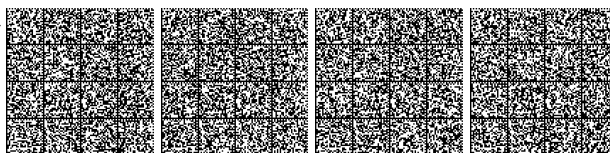
1. La Denominazione di Origine Controllata "Savuto" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Savuto" bianco;
"Savuto" rosso, anche con le menzioni classico e superiore;
"Savuto" rosato, anche con la menzione classico.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

"Savuto" bianco:
- Mantonico: fino ad un massimo del 40%;
- Chardonnay: fino ad un massimo del 30%;
- Greco bianco: fino ad un massimo del 20%;
- Malvasia bianca: fino ad un massimo del 10%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Calabria, fino al massimo del 45%.

"Savuto" rosso e rosato:
- Gaglioppo (localmente noto come Arvino): fino ad un massimo del 45%;
- Aglianico fino ad un massimo del 45%
- Greco nero, Nerello cappuccio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Calabria, fino ad un massimo del 45%.

2. I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Articolo 3
Zona di produzione

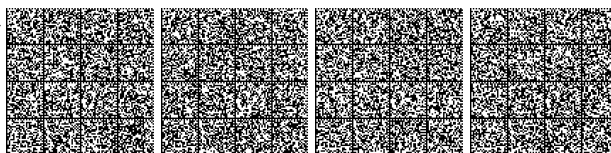
1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Savuto” comprende in parte i comuni appresso descritti:

provincia di Cosenza:
Rogliano, S. Stefano di Rogliano, Marzi, Belsito, Grimaldi, Altilia, Aiello Calabro, Cleto, Serra Aiello, Pedivigliano, Malito, Amantea, Scigliano, Carpanzano.

provincia di Catanzaro:
Motta S. Lucia, Martirano Vecchio, Martirano Lombardo, S. Mango d’Aquino, Nocera Terinese e Conflenti.

Tale zona è così delimitata:

Il limite parte dalla foce del fiume Oliva seguendo il corso fino ad incontrare la statale Terrati – Aiello Calabro (strada statale n. 108) che segue verso nord-est fino ad incrociare, in località Piano Lago, la strada statale n. 19 in prossimità del km 290; segue quest’ultima fino all’abitato di Rogliano, da qui prosegue lungo la strada provinciale Rogliano-Parenti fino al ponte Ischiaromana per scendere lungo la riva sinistra del fiume Savuto fino all’altezza della stazione della ferrovia calabro-lucana di Parenti, da qui il confine corre lungo la strada ferrata calabro-lucana fino alla stazione di Carpanzano, segue verso sud la strada che passando ad est del centro abitato conduce verso C. Petrilli fino ad incontrare quella per Diano, la segue in direzione di questo centro abitato la km 6,800 circa dove incrocia la strada per Agrifoglio che segue verso est sino ad incontrare la q. 777 (località Castello) da qui segue una retta verso sud sino alla q. 556 sulla strada provinciale che conduce a Pedivigliano, segue tale strada sino al km 17. Da qui prosegue lungo questa strada sino all’inizio dell’abitato di Motta S.Lucia e quindi lungo quella che porta al centro abitato del comune di Conflenti Inferiore per proseguire poi lungo la provinciale in direzione sud-ovest sino a Nocera Tirinese dopo aver attraversato Martirano Lombardo e S. Mango d’Aquino; da Nocera Tirinese segue la strada statale n. 18 (Tirrena Inferiore) fino ad incontrare il confine del comune di Falerna in località P.no della Corte, segue quindi tale confine comunale in direzione ovest raggiungendo la costa, quindi verso nord lungo la medesima sino alla foce del F. Oliva da dove è iniziata la delimitazione.

2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Savuto” rosso e rosato con la menzione classico comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Rogliano, Marzi, Belsito Grimaldi, Altilia, Aiello Calabro, Cleto, Serra Aiello, Pedivigliano, Malito, Amantea, Scigliano, Carpanzano, in provincia di Cosenza.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da escludere i vigneti di fondovalle e quelli di pianura.

1.1. I vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto" con la menzione aggiuntiva classico nell'intero territorio di cui all'art. 3 comma 2, non possono trovarsi ad una quota superiore ai 700 m s.l.m.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol)
"Savuto" bianco	11	10,50
"Savuto" rosso	11	11,50
"Savuto" rosato	11	10,50
"Savuto" rosso classico	9	11,50
"Savuto" rosso superiore	11	12,00
"Savuto" rosato classico	9	11,00

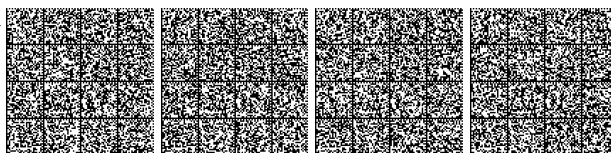
Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

4.2. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (hl/ha)
"Savuto" bianco	70	77
"Savuto" rosso	70	77
"Savuto" rosato	70	77
"Savuto" rosso classico	70	63
"Savuto" rosso superiore	70	77
"Savuto" rosato classico	70	63

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

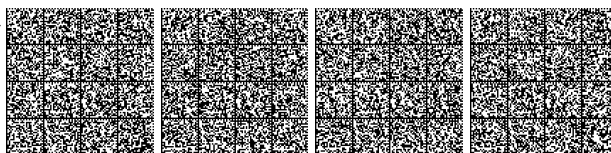
4. Il vino DOC dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 3 anni, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve, possono assumere la designazione "Savuto" rosso superiore.

Articolo 6
Caratteristiche al Consumo

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Savuto" bianco:
- colore:giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Savuto" rosato:
- colore: rosa tenue tendente al rosa cerasuolo;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, sapido,armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Savuto" rosso:
- colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, pieno ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

"Savuto" rosso superiore:
- colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, pieno ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto il limite minimo dell'estratto non riduttore e dell'acidità totale.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietato l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

2. Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

3. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne", dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

2. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge con esclusione dei tappi a corona.

11A12853

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Bardolino»

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda del Consorzio Tutela Vini Bardolino, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Bardolino";

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 19 e 20 luglio 2011, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

ANNESSO

PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA BARDOLINO

Art. 1

La denominazione di origine controllata Bardolino è riservata ai vini Bardolino, Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Classico Chiaretto, Bardolino Chiaretto Spumante, Bardolino Novello e Bardolino Classico Novello che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

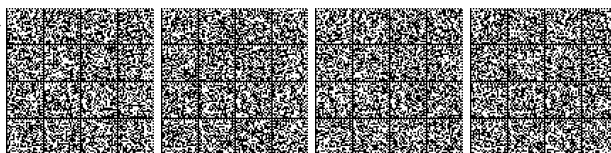
Art. 2

I vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:

- Corvina veronese (cruina o corvina) 35 - 80% è tuttavia ammesso nella misura massima del 20% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina, Rondinella 10 - 40%;
- Molinara fino ad un massimo del 15%
- possono concorrere inoltre alla produzione di detti vini, anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato.

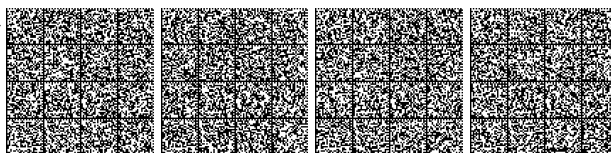
I vigneti già iscritti al relativo albo alla data di approvazione del presente disciplinare, sono idonei alla produzione dei vini "Bardolino".

Art. 3

La zona della produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" comprende in tutto o in parte i territori dei comuni Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera, Valeggio. (OMISSIS – la delimitazione è invariata rispetto al preesistente disciplinare DOC).

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a
denominazione di origine controllata “Bardolino” devono essere quelle tradizionali della zona, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche. I sesti d’impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Per i vigneti piantati dopo l’approvazione del presente disciplinare sono ammesse
solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la tradizionale pergoletta inclinata unilaterale aperta.
La densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 3.300 ceppi.
Per vigneti piantati prima dell’approvazione del presente disciplinare e allevati con le pergole veronesi a tetto piano è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde, che assicuri l’apertura della vegetazione nell’interfila e una carica massima di 80 mila gemme per ettaro. E’ vietata ogni pratica di forzatura è tuttavia consentita l’irrigazione di soccorso. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all’art. 1 non deve essere superiore a t. 13 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata a detto limite purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Fermo restando il limite sopraindicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata rapportando la effettiva superficie coperta dalla vite.
La regione Veneto con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Bardolino” inferiore a quello fissato dal presente disciplinare dandone comunicazione immediata al competente organismo di controllo. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata “Bardolino” devono assicurare un titolo alcolico volumico naturale minimo di 9.5% vol.
I vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino” superiore sono idonei anche per produrre vini a denominazione di origine controllata “Bardolino”, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione. Entro i termini previsti dalla normativa vigente successivi alle operazioni di scelta vendemmiale di cui sopra, si deve provvedere ad annotare nei registri ufficiali di cantina le partite di uve e la collocazione dei mosti ottenuti e darne comunicazione al competente organismo di controllo

Art. 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell’interno della zona delimitata nel precedente art. 3, lettera a). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito del territorio della provincia di Verona. È in facoltà del Ministero per le politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, previa istruttoria della regione Veneto, qualora la situazione di produzione o di mercato lo richieda, di consentire, stabilendo le opportune modalità di controllo, che le operazioni di vinificazione siano effettuate nei comuni limitrofi, alla zona delimitata nel precedente art.3, lettera a). Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Qualora le uve di cui all’art. 2, vengano vinificate con la metodologia tradizionale a parziale contatto con la buccia, è concesso al vino ottenuto, in considerazione del suo

colore, l’uso in etichetta della specificazione “Chiaretto”. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino” superiore prima dell’immissione al consumo può essere designato come vino a denominazione di origine controllata “Bardolino” sempre che il vino abbia i requisiti previsti per la denominazione di origine controllata. Entro i termini previsti dalla normativa vigente successivi alla variazione di designazione di cui sopra, si deve provvedere ad annotare nei registri ufficiali di cantina le partite dei mosti e dei vini di che trattasi e la loro collocazione e darne comunicazione all’Ispettorato repressione frodi competente del territorio e alla Camera di commercio di Verona. L’uso della specificazione “classico” in aggiunta della denominazione di origine controllata “Bardolino”, è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte e vinificate all’interno del territorio della zona di origine più antica, indicata al precedente art. 3, lettera b). Tuttavia tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole e forestali, su richiesta degli interessati e previa istruttoria della Regione Veneto, anche in cantine situate al di fuori della predetta zona ma comunque all’interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata “Bardolino”, a condizioni che:

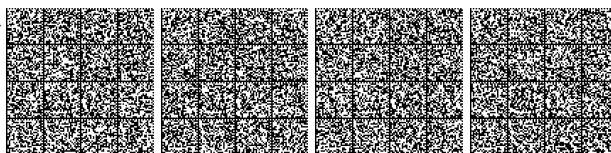
1. dette cantine siano di pertinenza delle rispettive aziende agricole e, come tali, al servizio delle stesse;

2. in dette cantine le aziende interessate vinifichino, per quanto riguarda la denominazione di cui al presente disciplinare soltanto le uve prodotte nei propri terreni vitati, debitamente iscritti allo schedario viticolo.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata.
La denominazione di origine controllata “Bardolino” può essere utilizzata per designare al vino spumante “chiaretto” ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare ed utilizzando metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale.
Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut, extra dry e dry.
Le operazioni di spumantizzazione debbono avvenire nell’ambito del territorio delle province di Verona, Treviso, Asti e Brescia. Il vino a denominazione di origine controllata “Bardolino”, imbottigliato entro il 31 dicembre dell’annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine “novello” purché prodotto con l’85% di uva a macerazione carbonica.

Art. 6

I vini della denominazione di origine controllata, di cui all’art. 1 del presente disciplinare di produzione, all’atto dell’immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

“Bardolino” e “Bardolino Classico” :
colore: rosso rubino tendente a volte al cerasuolo che si trasforma in granato con l’invecchiamento;
odore: caratteristico, vinoso;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10, 50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

"Bardolino Chiaretto" e "Bardolino Classico Chiaretto":
colore: rosa tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, fruttato, delicato;
sapore: morbido, sapido, armonico;
titolo alcolometrico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5 g /l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 9 g/l;

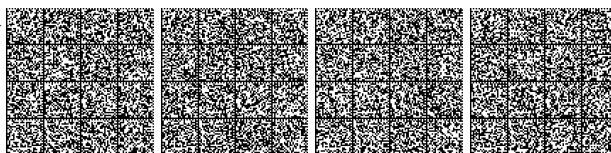
"Bardolino Chiaretto Spumante":
spuma: sottile con grana fine e persistente;
colore: rosa tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: morbido, sapido, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l

"Bardolino Novello" e "Bardolino Classico Novello":
colore: rosso rubino chiaro;
odore: caratteristico intenso fruttato;
sapore: asciutto, morbido, sapido, leggermente acidulo fresco, talvolta leggermente frizzante vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo: 10 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentito, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art. 7

Alla denominazione di origine controllata dei vini "Bardolino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi "extra" "fine" "scelto" e "selezionato" e simili. Sulle bottiglie, fiaschi e altri recipienti contenenti vino a denominazione di origine controllata "Bardolino", può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.
Per i vini a denominazione di origine controllata "Bardolino", ad esclusione della tipologia "Chiaretto spumante", deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ai nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Art. 8

I vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" immessi al consumo fino a litri 5, devono utilizzare unicamente contenitori di vetro tradizionali con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.
È consentito inoltre per il confezionamento della tipologia del vino DOC "Bardolino", senza alcuna specificazione aggiuntiva, l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.
Per il vino a denominazione di origine controllata "Bardolino" designato in etichetta con una delle seguenti menzioni aggiuntive previste dal presente disciplinare di produzione: "classico", "classico chiaretto", "novello" e "classico novello", è obbligatorio l'uso delle tradizionali bottiglie e fiaschi fino a litri 5 chiuse con tappo raso, bocca in sughero o altri materiali consentiti; tuttavia per le bottiglie fino a 0,375 è consentito anche l'uso del tappo a vite.

11A13160

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Bardolino Superiore»

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda del Consorzio Tutela Vini Bardolino, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Bardolino Superiore";

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 19 e 20 luglio 2011, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

———

ANNESSO

PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA BARDOLINO SUPERIORE

Art. 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino Superiore", anche con l'indicazione classico, è riservata ai vini già riconosciuti a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 28 maggio 1968 e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti da questo disciplinare

Art. 2

I vini a denominazione di origine controllata "Bardolino superiore" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
- Corvina veronese (cruina o corvina) 35 - 80% è tuttavia ammesso nella misura massima del 20% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina, Rondinella 10 - 40%;
- Molinara fino ad un massimo del 15%
- possono concorrere inoltre alla produzione di detti vini, anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato.

I vigneti già iscritti al relativo albo alla data di approvazione del presente disciplinare, sono idonei alla produzione dei vini "Bardolino superiore".

Art. 3

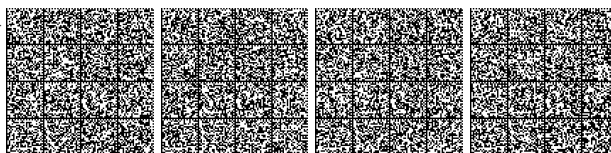
1.La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino Superiore" comprende in tutto o in parte i territori dei comuni Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera, Valeggio. – (OMISSIS – la delimitazione è invariata rispetto al preesistente disciplinare DOC).

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore” devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono esclusi i terreni umidi di fondo valle. I sesti d’impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per gli impiantati realizzati dopo l’approvazione del presente disciplinare sono ammesse esclusivamente le spalliere semplici e doppie. Il numero minimo di ceppi di vite ettaro è di 3.300. Per i vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione “Bardolino” alla data di approvazione del presente disciplinare e che non presentano i requisiti di cui ai precedenti commi 3 e 4 del presente articolo, è tuttavia consentito utilizzare la presente denominazione per un ulteriore periodo massimo di 15 anni alle condizioni indicate nel comma successivo. Nel caso in cui i vigneti siano allevati con le pergole veronesi a tetto piano è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde, che assicuri l’apertura della vegetazione nell’interfila e una carica massima di 60 mila gemme per ettaro. Le uve possono essere destinate a produrre i vini della presente denominazione solo a partire dal quarto anno dell’impianto. E’ vietata ogni pratica di forzatura e tuttavia consentita l’irrigazione di soccorso. La produzione massima di uva ad ettaro non deve essere superiore a 9 t. per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all’art. 2, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore” , un titolo alcolometrico - volumetrico naturale minimo di 11,00% vol. I conduttori dei vigneti iscritti agli albi ogni anno, tenuto conto delle caratteristiche di maturazione delle uve e sulla base anche dell’evoluzione dei mercati, possono, al momento della vendemmia, optare di rivendicare per dette uve la denominazione di origine controllata “Bardolino”. La Regione Veneto con proprio decreto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore”, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al competente organismo di controllo.

Art.5

Le operazioni di vinificazione e di affinamento secondo i metodi tradizionali devono essere effettuate nell’interno della zona delimitata nel precedente art. 3, lettera a). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito del territorio della provincia di Verona. Le operazioni di vinificazione e di affinamento dei prodotti destinati ad essere designati con la specificazione aggiuntiva “classico”, devono essere effettuate all’interno della zona delimitata nel precedente art. 3, lettera b). Tuttavia, tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole forestali, su richiesta degli interessati e previa istruttoria della Regione Veneto, anche nelle proprie cantine aziendali oppure nelle cantine cooperative di cui sono soci, situate al di fuori della predetta zona ma comunque all’interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata “Bardolino” a condizioni che:

1. dette cantine siano di pertinenza delle rispettive aziende agricole e, come tali al servizio delle stesse;
2. in dette cantine le aziende interessate vinifichino, per quanto riguarda la denominazione di cui al presente disciplinare, soltanto le uve prodotte nei propri terreni vitati, debitamente iscritti all’albo vigneti.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto della denominazione di origine controllata e garantita. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Il periodo di affinamento obbligatorio per i vini oggetto del presente disciplinare è di almeno un anno a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione.
E' consentito che i vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino Superiore" siano posti in commercio per il consumo, prima del termine del periodo obbligatorio di affinamento, con la denominazione di origine controllata "Bardolino", purché corrispondano ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione di quest'ultima denominazione e previa comunicazione del detentore al competente organismo di controllo.

Art. 6

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino Superiore", all'atto dell'immissione del consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo 22 g/l;

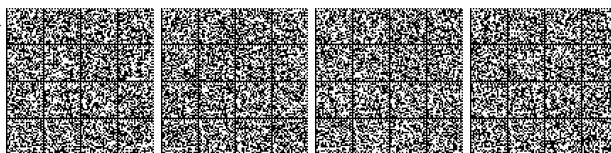
In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

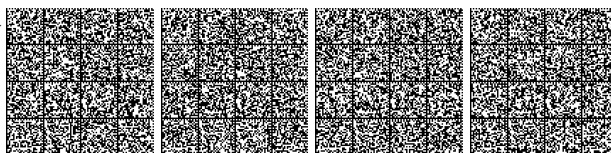
Art. 7

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino Superiore" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi "extra", "fine", "scelto" e "selezionato" e simili. E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alla vigna dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto a condizione che:
- Vengano indicate all'atto della denuncia all'albo vigneti in modo che possano essere evidenziate separatamente;
- Siano oggetto di specifica denuncia annuale delle uve siano vinificate separatamente e i relativi vini siano presi in carico separatamente nei registri obbligatori di cantina nel rispetto della normativa vigente.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Per il vino "Bardolino Superiore" è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Art. 8

L'uso della denominazione controllata e garantita "Bardolino Superiore" è consentita all'atto dell'immissione al consumo, per i vini contenuti in recipienti di volume pari a litri 0.75 e 1.50. Le bottiglie contenenti vino "Bardolino Superiore" devono presentare un abbigliamento consono ai tradizionali caratteri di un vino di pregio e chiuse con tappi raso bocca in sughero, tuttavia per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito anche l'uso del tappo a vite.

11A13161

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Bianco di Custoza» o «Custoza»

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda del Consorzio tutela vino "Bianco di Custoza" o "Custoza", intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei Vini "Bianco di Custoza" o "Custoza";

Ha espresso, nella riunione del 14 e 15 settembre 2011, presente il rappresentante della Regione Veneto, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

ANNESSO

PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "BIANCO DI CUSTOZA" O "CUSTOZA"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» é riservata ai vini «Bianco di Custoza» o «Custoza», «Bianco di Custoza» Superiore o «Custoza» Superiore, «Bianco di Custoza» passito o «Custoza» passito e «Bianco di Custoza» spumante o «Custoza» spumante, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Trebbiano toscano	10 - 45
Garganega	20 - 40
Trebbianello (biotipo locale del Tocai friulano/Tai):	5 - 30
Bianca Fernanda (clone locale del Cortese)	0 - 30
Malvasia, Riesling Italico, Pinot bianco, Chardonnay e Manzoni Bianco da soli o congiuntamente	0 - 30

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona. Tale zona é così delimitata: partendo a sud dell'abitato di Sommacampagna, da contrada Cesure (quota 89) la linea di delimitazione segue, verso sud-ovest, il canale del consorzio di bonifica dell'Alto Agro Veronese sino a località Boscone, innestandosi per breve tratto sulla

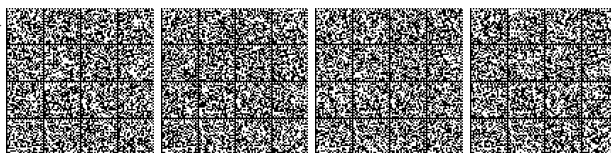
strada per Villafranca fino a incontrare e seguire la strada comunale che passando per Pozzo Moretto e Colombara sbocca sulla strada comunale presso Cà Delia. Segue detta strada, toccando C. Nuova Pigno e le Grattarole, sino all'incrocio della strada provinciale di Villafranca-Valeggio e seguendo quest'ultima, arriva all'abitato di Valeggio sul Mincio. Segue quindi verso sud la strada comunale che porta a Pozzolo sino a località C. Buse per innestarsi sulla carreggiabile che incrocia il canale Seriola Prevaldesca. Segue questo canale verso nord, fino a Ponte Lungo, e attraversato lo stesso si innesta nel canale Seriosa Serenelli seguendolo verso sud, sino a incontrare il confine di provincia-regione Mantova-Lombardia (quota 63). Ritornando verso nord, la linea di delimitazione segue il confine regionale toccando successivamente le località Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci e Pontata dove l'abbandona per seguire, per brevissimo tratto verso nord-est, la strada Broglie-Madonna del Frassino, sino in prossimità della località Pignolini e lì attraversa l'autostrada Serenissima, per inserirsi sulla carrareccia che passa a est di Cà Gozzetto toccando successivamente Cà Serraglio e passando a ovest di quota 101 termina a Cà Berra Nuova (quota 91) sulla riva del laghetto del Frassino. Segue la riva di detto laghetto per brevissimo tratto sino a imboccare la carrareccia che passando per località Bertoletta, arriva al casello ferroviario di quota 84. Segue quindi la ferrovia, verso est, fino al contiguo casello di quota 84 dove l'abbandona per seguire la strada che toccando Villa Montresor, prosegue fino ai Cappuccini, sulla riva del lago di Garda. Dalla località Cappuccini la linea di delimitazione segue la sponda orientale del lago di Garda sino in prossimità del porto di Pacengo per inoltrarsi nell'entroterra seguendo la carrareccia che, toccando quota 93 e quota 107, passa sotto l'abitato di Pacengo e giunge a località Cà Allegri, per seguire la strada comunale di Pacengo sino a C. Fontana Fredda. Per altra carrareccia, sale toccando quota 122 sino a località «Le Tende», e da qui, seguendo la strada Pacengo-Colà, sino a C. alle Croci. Da C. alle Croci la linea di delimitazione scende verso sud-est seguendo la carrareccia che, toccando successivamente quota 118, 113 e Sarnighe, incrocia il confine comunale di Lazise-Castelnuovo a quota 112. Segue, risalendo verso nord, questo confine e successivamente in prossimità della località Mirandola, il confine comunale Lazise-Pastrengo sino all'incrocio di questo con la strada provinciale Verona-Lago a ovest di località Osteria Vecchia. La linea di delimitazione segue detta strada verso Verona (est) sino in prossimità dell'abitato di Bussolengo dove si inserisce, nei pressi di quota 130, sulla comunale del Cristo e prosegue sulla strada comunale di Palazzolo sino a incontrare l'autostrada del Brennero nel punto in cui interseca il confine comunale Bussolengo-Sona. Segue detto confine verso sud, sino a località Civel dove si inserisce sulla strada provinciale Bussolengo-Sommacampagna. Segue detta strada sino all'abitato di Sommacampagna che attraversa per inserirsi sulla viabile che porta a Custoza sino a località Cesure punto di partenza.
Ad ovest della località Broglie è incluso un piccolo territorio del comune di Peschiera del Garda comprendente il Monte Zecchino, così delimitato: dalla carrareccia a sud di Broglie (adiacente alle ex scuole elementari di Broglie) la linea di delimitazione prosegue verso ovest, per Cà Boschetti e Cà Rondinelli per poi seguire il confine di provincia-regione toccando successivamente Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli e la strada che porta all'abitato di Broglie, sino a incrociare la carrareccia che ha costituito il punto di partenza.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari e pedocollinari, esposti prevalentemente a sud, sud-ovest e posti in terreni di origine morenica di natura prevalentemente calcarea, argillo-calcarea, ghiaioso-calcarea e ghiaioso-sabbiosa con esclusione dei terreni umidi.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Le unità vitate omogenee coltivate con le varietà Garganega, Trebianello, Pinot Bianco, Chardonnay e Cortese, iscritte all'albo dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», sono utilizzabili anche per produrre i corrispondenti vini designati con la denominazione di origine controllata «Garda» alle condizioni previste dal relativo disciplinare di produzione.
É vietata ogni pratica di forzatura; é ammessa l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» non deve essere superiore a t. 15 per ettaro di vigneto a coltura specializzata e di t 12 per ettaro per la produzione del vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» Superiore. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco dì Custoza» o «Custoza», devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
La tipologia «passito» é ottenuta dalla cernita delle uve raccolte nei vigneti iscritti alla denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» ed aventi le caratteristiche per essere designate con detta denominazione.
Il quantitativo massimo di uve da destinare alla produzione del vino «passito» non deve superare le 5t/ha: il rimanente quantitativo di uva fino alle rese massime consentite pari a 7 t/ha per il «superiore» e 10 t/ha per il «Bianco di Custoza» o «Custoza» può essere destinato, se ne ha i requisiti, alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione.
La regione Veneto con proprio decreto, su proposta del Comitato vitivinicolo regionale istituito con legge regionale n. 55 dell'8 maggio 1985, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9.5% vol, ad esclusione delle uve destinate alla produzione di vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore il cui titolo alcolometrico volumico naturale é di 11% vol.
La regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela vini «Bianco di Custoza» o «Custoza», sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Articolo 5

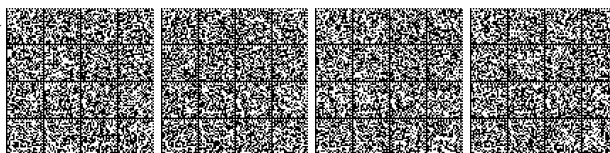
Le operazioni di vinificazione dei vini della denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, é consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Verona nonché nei Comuni confinanti delle province di Mantova e Brescia. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Le operazioni di

conservazione delle uve destinate alla produzione di vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito devono aver luogo unicamente nell'ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di cui all'art. 3. La vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito può avvenire solo dopo che le stesse siano sottoposte ad appassimento naturale, avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento rispetto al processo naturale. Le uve destinate alla produzione della tipologia «passito», al termine dell'appassimento, devono assicurare un titolo alcoolometrico volumico naturale minimo di 13% vol. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65%; per la tipologia spumante la resa non deve essere superiore al 68% al lordo della presa di spuma.
Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine e può essere in carico come vino a indicazione geografica tipica. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 40% per il vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito. La denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» può essere utilizzata per designare il vino spumante nel tipo brut, extra brut, extra dry e dry, ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare.
La preparazione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza o Custoza» spumante deve avvenire in stabilimenti siti all'interno della zona di vinificazione di cui all'art. 3 e nelle province di Brescia, Mantova, Trento, Treviso e Vicenza. Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno cinque mesi a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve; l'affinamento deve avere luogo all'interno della zona di vinificazione di cui al presente disciplinare. Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza o Custoza» passito deve essere immesso al consumo non prima del 1° settembre successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Bianco di Custoza» o «Custoza»:
- colore: giallo paglierino;
- odore: fruttato, profumato, leggermente aromatico;
- sapore: sapido, morbido, delicato, di giusto corpo, piacevolmente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,5 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

«Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore:
- colore: paglierino con tendenza al giallo dorato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico lievemente aromatico;
- sapore: morbido, armonico, corposo con eventuale leggera percezione di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20 g/l;
- zuccheri riduttori residui: 7 g/l.

«Bianco di Custoza» o «Custoza» spumante:
- spuma: fine persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;

- profumo: fragrante con sentore di fruttato, leggermente aromatico quando spumantizzato, con il metodo Marinotti; fine e composto, caratteristico della fermentazione in bottiglia, quando é spumantizzato con il metodo classico;
- sapore: da brut a dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

«Bianco di Custoza» o «Custoza» passito:
- colore: giallo dorato;
- odore: intenso e fruttato;
- sapore: amabile o dolce, vellutato, armonico, di corpo leggermente aromatico, con eventuale leggera percezione di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol. di cui almeno il 12% vol. effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

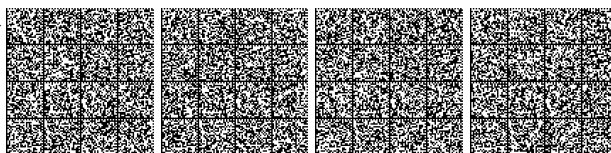
É in facoltà del Ministro delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Alla denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.
É tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. É consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato é stato ottenuto.
É consentito inoltre l'uso della indicazione aggiuntiva di «vigna», seguita immediatamente dal relativo toponimo, purché il predetto toponimo risulti dallo Schedario viticolo veneto, le uve provengano totalmente dai corrispondenti vigneti e siano rivendicate annualmente con le modalità previste dal D.lgs 61/2010.
Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», tranne che per gli spumanti, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore e «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito devono essere immessi al consumo unicamente in bottiglie di vetro di capacità fino a litri 1.5 e chiuse con tappo raso bocca in sughero o altri materiali consentiti.
Tuttavia per le bottiglie fino a litri 0.375 é consentito l'uso anche del tappo a vite.
Per i vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», senza alcuna specificazione aggiuntiva, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.

11A13162

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Monti Lessini»

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda del Consorzio per la Tutela del vino Lessini Durello D.O.C., intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei Vini "Monti Lessini";

Ha espresso, nella riunione del 14 e 15 settembre 2011, presente il rappresentante della Regione Veneto, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

ANNESSO

PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MONTI LESSINI"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Monti Lessini" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: Durello (anche in versione passito), Pinot nero

Articolo 2

Il vino a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" Durello deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti coltivati, in ambito aziendale, con la varietà Durella per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve delle varietà Garganega, Pinot bianco, Chardonnay, Pinot nero.
Il vino a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" Pinot nero deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti coltivati in ambito aziendale con la varietà Pinot nero per almeno il 85%; possono concorrere altre varietà a bacca rossa, non aromatiche, idonei coltivazione per le province di Verona e Vicenza per la differenza.
Il vino a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" bianco deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti coltivati in ambito aziendale ed aventi la seguente composizione varietale:
Chardonnay per almeno il 50%,
Durella, Garganega, Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Sauvignon, da soli o congiuntamente, per la differenza

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" comprende:

a) Provincia di Verona: l'intero territorio dei comuni di: Vestenanova, San Giovanni Ilarione e parte del territorio dei comuni di: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) Provincia di Vicenza: l'intero territorio dei comuni di Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino e parte del territorio dei comuni di Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio, Zermeghedo.

La zona risulta così delimitata: a est, iniziando dal confine con la provincia di Vicenza, in località Calderina a quota 36, segue la strada che porta a Roncà, passando le località Binello e momello. Attraversa il centro abitatodi Roncà, riprende la strada che si immette nella provinciale Monteforte-Montecchia fino al confine comunale di Montecchia di Crosara. Segue detto confine comunale fino a quota 64 e poi la strada che porta nuovamente sulla provinciale a sud della cantina sociale di Montecchia di Crosara. Prosegue per breve tratti verso nord la provinciale della Val d' Alpone fino al ponte sull'omonimo torrente che lo attraversa seguendo poi la strada comunale che passa dalle località Molino, Castello e San Pietro a sud dell'abitato di Montecchia di Corsara, prosegue fino a incontrare il torrente Rio Albo a quota 85 che delimita la zona fino a quota 406 a sud di Corgnan e Tolotti per congiungersi con il confine comunale di Cazzano di Tramigna. Prende la strada comunale per Marsilio e seguendo la quota di livello tocca il Rio V. Brà e V. Magragna fino a quota 149 in località Caliari. Da località Caliari prosegue verso nord per la strada che porta a Campiano fino alla localitàPanizzolo a quota 209 per unirsi al torrente Tramigna; sale a nord il Tramigna fino ad arrivare al confine comunale di Tregnago che lo segue per breve tratto verso ovest e quindi raggiunge la località Rovere a quota 357 e successiva 284 Prende la strada che porta a Tregnago passando per quota 295, entra nell'abitato di Tregnago, le attraversa seguendo la strada principale fino a quota 330. Da qui si immette sulla comunale per Marcemigo che attraversa e prosegue per salire a località Morini a quota 481 e successivamente si immette sulla provinciale per San Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S: Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S: Mauro di Saline verso nord fino a località Bettola al confine con il comune di Badia Calavena. Dalla località Bettola si scende a valle seguendo la comunale, passando fra le località Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari si entra nell'ambito di Badia Calavena e da quota 451, seguendo la comunale verso est, si sale alla località Colli a quota 734 raggiungendo il confine con Vestenanova a quota 643, continuando per la comunale si passa dall'abitato di Castelvero, si prosegue per Vestenavecchia fino a giungere a Vestenanova centro; si prosegue per la località Siveri seguendo la comunale e si arriva alla località Alberomato; da qui, toccando la località Bacchi, si giunge al confine con la provincia di Vicenza e seguendo i confini provinciali verso nord fino raggiungere quota 474 s.l.m., il limite di zona prosegue luogo il confine nord del comune di Chiampo verso est e quindi verso sud, fino all'intersezione di questo con la strada provinciale che congiunge Chiampo con Nogarole Vicentino in coincidenza con la quota 468 s.l.m. Segue quindi detta strada, tocca il centro abitato di Nogarole e prosegue lungo la strada che conduce a Selva di Trissino al Capitello posto dopo la quota 543 s.l.m., si dirige a sinistra lungo il sentiero fino all'incrocio di questo con l'acquedotto. Di qui corre lungo il sentiero attraversando la contrada Prizzi congiungendosi poi a quota 530 s.l.m. con la strada per Cornedo, che segue attraversando le contrade Pellizzari e Duello fino al bivio con la strada comunale che conduce alle contrade Caliari, Stella, Ambrosi fino a raggiungere nuovamente la provinciale per Cornedo toccando la località Grigio. S'innesta qui a Cornedo sulla statale n. 246 che segue fino a poco prima del ponte dei Nori. Gira quindi verso est e prende posto la strada comunale che tocca le contrade Colombara, Bastianci, Muzzolon, Milani(quota 547) ; di qui segue la carrareccia con direzione nord-est fino alla contrada Crestani a quota 532. Segue quindi la strada comunale che conduce alle contrade Mieghi, Milani a quota 626, Casare di Sopra, Casare di Sotto, Godeghe fino al bivio con la strada comunale Monte di Malo-Monte Magrè che percorre appunto fino a questo centro abitato. Da qui

segue la strada per Magrè fino a quota 294 proseguendo successivamente in direzione nord-ovest toccando quota 214, segue poi la Valfreda raggiungendo località Raga a quota414 e da qui prosegue fino al confine comunale fra Schio e Torrebelvicino, segue lo stesso fino a quota 216 Da qui segue il torrente Leogra fino al ponte della statale n.46 per Schio seguendo successivamente la strada rivierasca fino a quota 188. Segue quindi la statale n.46 Schio-Vicenza fino alla località Fonte di Castelnovo. Attraversa e prende quindi la strada per Costabissara che raggiunge toccando le località Ca' de Tommasi e Pilastro.

Il limite di zona segue quindi la strada comunale da Costabissara a Creazzo passando per località S. Valentino fino a raggiungere il confine meridionale del comune di Costabissara; prosegue quindi verso ovest lungo i confini comunali sud di Costabissara, fino a incontrare la strada che da Gambugliano procede fino a Sovizzo costeggiando la strada della Valdiezza. Si segue quindi la strada verso Castelgomberto fino ad incontrare sulla sinistra la strada per le contrade Busa, Pilotto, Vallorona. Allo stop si segue la strada a Sinistra una prima ed una seconda volta; si tralascia il bivio per località Monteschiavi. Al bivio per Contrà Vallorona, Rubbo, Spinati si tralascia la strada per predette località andando diritto fino ad arrivare in fondo a via Vallorona. Si prosegue a destra, seguendo l'unghia del monte, per Valdimolino. Si prosegue per la strada che va a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (strada Cavallara). Si prosegue quindi per la strada dei Bastian fino a incrociare la strada che proviene da Castelgomberto. Si prosegue per la strada dei Bernuffi, procedendo a sinistra fino a raggiungere l'abitato di Sant'Urbano. Al bivio si gira a sinistra seguendo la strada per Sovizzo Alto arrivati alla Casa Cattani si gira a destra per via Caussa, in fondo a detta strada si gira a destra proseguendo la strada (loc. Carbonara) fino a giungere in località Bastia Bassa, quindi si prosegue per la località Campestrini arrivando infine alla destra della Villa Cordellina. Dopodichè si gira a destra per ricongiungersi con la SS 246 girando a sinistra verso la Montorsina e includendo nell'area il sito dei Castelli di Giulietta e Romeo.

Il limite segue quindi la strada per Montecchio Maggiore e Montorso fino al ponte sul torrente Chiampo, attraversa il corso d'acqua e prosegue verso sud fino alla strada per Zermeghedo che raggiunge via Mieli. Dall'incrocio via Mieli si prosegue a sinistra per la località Belloccheria considerando come area delimitata quella che segue l'unghia del monte fino ad incrociare la via Perosa. Da qui si procede verso il centro abitato di Montebello via Castelletto giungendo fino all'incrocio della strada della Mira. Da qui si procede per la strada Contrada Selva fino all'incrocio Casa Cavazza e strada per Zermeghedo.

Il confine prende la strada per Agugliana e continua in direzione La Guarda a circa 300 metri da questa località svolta a sinistra per un sentiero che la congiunge al confine con Gambellara che segue verso nord fino a quota 143.

Discende lungo la strada vicinale che conduce a Gambellara che attraversa verso ovest seguendo la strada da Gambellara a Calderina congiungendosi con la delimitazione dell'area iniziale della provincia di Verona.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Monti Lessini" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi esclusi ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo dei vigneti, quelli ubicati in terreni eccessivamente umidi e fertili.

Le viti devono essere allevate a spalliera semplice o doppia, a pergola veronese o pergoletta con potatura tradizionale, che assicuri l'apertura dell'interfila.
Per vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e che non rispondono ai requisiti di cui al comma precedente, è consentita la rivendicazione della presente denominazione per un periodo massimo di 15 anni.

Trascorso tale periodo, i vigneti -di cui al paragrafo precedente- saranno automaticamente cancellati dai rispettivi albi
E' fatto obbligo nella conduzione delle pergole veronesi a tetto piatto la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di 50 mila gemme/ettaro.
Tutti i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare devono avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.000, ad esclusione delle varietà Durella e Garganega per le quali il numero di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2.500.
I sesti d'impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 e i rispettivi titoli alcoolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

tipologia	Prod. max uva/ha T	Titolo alc. vol. nat. minimo
Durello	16	9.50
Pinot nero, bianco,	12	10.50

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'articolo 2, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.
I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto nel presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola o vino ad indicazione geografica tipica se ne hanno le caratteristiche.

Articolo 5

Le operazioni di appassimento e di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Monti Lessini", nonché di affinamento dei vini laddove prevista, devono essere effettuate all'interno dei comuni compresi totalmente o parzialmente nella zona di produzione delimitata dall'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni limitrofi di: Monteforte, Soave, Colognola ai Colli, Illasi, Mezzane, Verona, S. Mauro di Saline, Velo Veronese e Selva di Progno per la provincia di Verona e Lonigo, Sarego,

Brendola, Altavilla Vicentina, Sovizzo, Monteviale, Vicenza, Caldogno, Villaverla, Thiene, Santorso, Torrebelvicino, Valdagno, San Pietro Mussolino, Valli del Pasubio e Velo d'Astico per la provincia di Vicenza.
Nelle vinificazioni sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

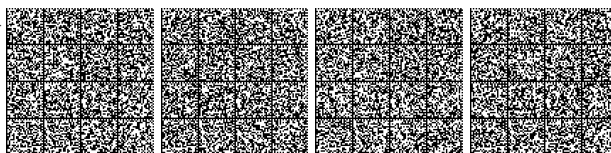
La vinificazione delle uve destinate alla produzione del "Monti Lessini" passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale, per un periodo non inferiore ai 2 mesi, avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento rispetto al processo naturale.
La resa massima dell'uva in vino per ottenere il "Monti Lessini" passito non deve essere superiore al 40%.
Le operazioni di conservazione e vinificazione delle uve destinate alla produzione della tipologia passito devono aver luogo unicamente nell'ambito della zona di produzione di cui all'articolo 3.
L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Monti Lessini" Durello
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: delicatamente fruttato e caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, più o meno abboccato, anche vivace come da tradizione;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Monti Lessini" bianco
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: fresco, sapido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Monti Lessini" Pinot nero
- colore: rosso rubino con eventuali riflessi granati;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Monti Lessini" passito:
- colore: giallo dorato ;
- odore: caratteristico, intenso e fruttato;
- sapore: amabile o dolce, vellutato armonico, di corpo;
- titolo alcolometrico totale volumico minimo: 14,50% vol. di cui almeno 11,50% vol. effettivo
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
  estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare con proprio provvedimento i limiti sopra indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto" "selezionato" e similari. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.
Nella designazione e presentazione dei vini "Monti Lessini" deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve dalle quali sono stati ottenuti detti i vini.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie fino a 9 litri, chiuse con tappo raso bocca; per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito anche l'uso del tappo a vite.
Per le bottiglie fino a 1,5 litri, ad esclusione della tipologia passito, è consentito anche l'uso della capsula a vite a vestizione lunga.
A richiesta delle ditte interessate o degli organismi interprofessionale di cui agli articoli 19 e 20 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole e forestali, l'utilizzo di contenitori n vetro tradizionali di capacità di litri 6, 9 e superiori.

11A13163

Parere relativo alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Lessini Durello» e proposta del relativo disciplinare di produzione

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda del Consorzio per la Tutela del vino Lessini Durello D.O.C., intesa ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Lessini Durello" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Ha espresso, nella riunione del 14 e 15 settembre 2011, presente il rappresentante della Regione Veneto, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

ANNESSO

PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "LESSINI DURELLO"

Articolo 1

La denominazione d'origine controllata "Lessini Durello o Durello Lessini" è riservata ai vini che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
- "Lessini Durello o Durello Lessini" spumante
"Lessini Durello o Durello Lessini" spumante riserva

Articolo 2

Il vino a denominazione di origine controllata "Lessini Durello o Durello Lessini" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Durella per almeno 85%; possono concorrere, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%, i vitigni Garganega, Pinot bianco, Chardonnay, Pinot nero.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lessini Durello o Durello Lessini" comprende:

a) Provincia di Verona: l'intero territorio dei comuni di: Vestenanova, San Giovanni Ilarione e parte del territorio dei comuni di: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) Provincia di Vicenza: l'intero territorio dei comuni di Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino e parte del territorio dei comuni di Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio, Zermeghedo.

La zona risulta così delimitata: a est, iniziando dal confine con la provincia di Vicenza, in località Calderina a quota 36, segue la strada che porta a Roncà, passando le località Binello e momello. Attraversa il centro abitatodi Roncà, riprende la strada che si immette nella provinciale Monteforte-Montecchia fino al confine

comunale di Montecchia di Crosara. Segue detto confine comunale fino a quota 64 e poi la strada che porta nuovamente sulla provinciale a sud della cantina sociale di Montecchia di Crosara. Prosegue per breve tratti verso nord la provinciale della Val d' Alpone fino al ponte sull'omonimo torrente che lo attraversa seguendo poi la strada comunale che passa dalle località Molino, Castello e San Pietro a sud dell'abitato di Montecchia di Corsara, prosegue fino a incontrare il torrente Rio Albo a quota 85 che delimita la zona fino a quota 406 a sud di Corgnan e Tolotti per congiungersi con il confine comunale di Cazzano di Tramigna. Prende la strada comunale per Marsilio e seguendo la quota di livello tocca il Rio V. Brà e V. Magragna fino a quota 149 in località Caliari. Da località Caliari prosegue verso nord per la strada che porta a Campiano fino alla localitàPanizzolo a quota 209 per unirsi al torrente Tramigna; sale a nord il Tramigna fino ad arrivare al confine comunale di Tregnago che lo segue per breve tratto verso ovest e quindi raggiunge la località Rovere a quota 357 e successiva 284 Prende la strada che porta a Tregnago passando per quota 295, entra nell'abitato di Tregnago, le attraversa seguendo la strada principale fino a quota 330. Da qui si immette sulla comunale per Marcemigo che attraversa e prosegue per salire a località Morini a quota 481 e successivamente si immette sulla provinciale per San Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S: Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S: Mauro di Saline verso nord fino a località Bettola al confine con il comune di Badia Calavena. Dalla località Bettola si scende a valle seguendo la comunale, passando fra le località Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari si entra nell'ambito di Badia Calavena e da quota 451, seguendo la comunale verso est, si sale alla località Colli a quota 734 raggiungendo il confine con Vestenanova a quota 643, continuando per la comunale si passa dall'abitato di Castelvero, si prosegue per Vestenavecchia fino a giungere a Vestenanova centro; si prosegue per la località Siveri seguendo la comunale e si arriva alla località Alberomato; da qui, toccando la località Bacchi, si giunge al confine con la provincia di Vicenza e seguendo i confini provinciali verso nord fino raggiungere quota 474 s.l.m., il limite di zona prosegue luogo il confine nord del comune di Chiampo verso est e quindi verso sud, fino all'intersezione di questo con la strada provinciale che congiunge Chiampo con Nogarole Vicentino in coincidenza con la quota 468 s.l.m. Segue quindi detta strada, tocca il centro abitato di Nogarole e prosegue lungo la strada che conduce a Selva di Trissino al Capitello posto dopo la quota 543 s.l.m., si dirige a sinistra lungo il sentiero fino all'incrocio di questo con l'acquedotto. Di qui corre lungo il sentiero attraversando la contrada Prizzi congiungendosi poi a quota 530 s.l.m. con la strada per Cornedo, che segue attraversando le contrade Pellizzari e Duello fino al bivio con la strada comunale che conduce alle contrade Caliari, Stella, Ambrosi fino a raggiungere nuovamente la provinciale per Cornedo toccando la località Grigio. S'innesta qui a Cornedo sulla statale n. 246 che segue fino a poco prima del ponte dei Nori. Gira quindi verso est e prende posto la strada comunale che tocca le contrade Colombara, Bastianci, Muzzolon, Milani(quota 547) ; di qui segue la carrareccia con direzione nord-est fino alla contrada Crestani a quota 532. Segue quindi la strada comunale che conduce alle contrade Mieghi, Milani a quota 626, Casare di Sopra, Casare di Sotto, Godeghe fino al bivio con la strada comunale Monte di Malo-Monte Magrè che percorre appunto fino a questo centro abitato. Da qui segue la strada per Magrè fino a quota 294 proseguendo successivamente in direzione nord-ovest toccando quota 214, segue poi la Valfreda raggiungendo località Raga a quota414 e da qui prosegue fino al confine comunale fra Schio e Torrebelvicino, segue lo stesso fino a quota 216 Da qui segue il torrente Leogra fino al ponte della statale n.46 per Schio seguendo successivamente la strada rivierasca fino a quota 188. Segue quindi la statale n.46 Schio-Vicenza fino alla località Fonte di Castelnovo. Attraversa e prende quindi la strada per Costabissara che raggiunge toccando le località Ca' de Tommasi e Pilastro.

Il limite di zona segue quindi la strada comunale da Costabissara a Creazzo passando per località S. Valentino fino a raggiungere il confine meridionale del comune di Costabissara; prosegue quindi verso ovest lungo i confini comunali sud di Costabissara, fino a incontrare la strada che da Gambugliano procede fino a Sovizzo costeggiando la strada della Valdiezza. Si segue quindi la strada verso Castelgomberto fino ad incontrare sulla sinistra la strada per le contrade Busa, Pilotto, Vallorona. Allo stop si segue la strada a

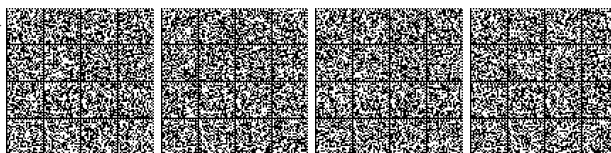
Sinistra una prima ed una seconda volta; si tralascia il bivio per località Monteschiavi. Al bivio per Contrà Vallorona, Rubbo, Spinati si tralascia la strada per predette località andando diritto fino ad arrivare in fondo a via Vallorona. Si prosegue a destra, seguendo l'unghia del monte, per Valdimolino. Si prosegue per la strada che va a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (strada Cavallara). Si prosegue quindi per la strada dei Bastian fino a incrociare la strada che proviene da Castelgomberto. Si prosegue per la strada dei Bernuffi, procedendo a sinistra fino a raggiungere l'abitato di Sant'Urbano. Al bivio si gira a sinistra seguendo la strada per Sovizzo Alto arrivati alla Casa Cattani si gira a destra per via Caussa, in fondo a detta strada si gira a destra proseguendo la strada (loc. Carbonara) fino a giungere in località Bastia Bassa, quindi si prosegue per la località Campestrini arrivando infine alla destra della Villa Cordellina. Dopodichè si gira a destra per ricongiungersi con la SS 246 girando a sinistra verso la Montorsina e includendo nell'area il sito dei Castelli di Giulietta e Romeo.

Il limite segue quindi la strada per Montecchio Maggiore e Montorso fino al ponte sul torrente Chiampo, attraversa il corso d'acqua e prosegue verso sud fino alla strada per Zermeghedo che raggiunge via Mieli. Dall'incrocio via Mieli si prosegue a sinistra per la località Belloccheria considerando come area delimitata quella che segue l'unghia del monte fino ad incrociare la via Perosa. Da qui si procede verso il centro abitato di Montebello via Castelletto giungendo fino all'incrocio della strada della Mira. Da qui si procede per la strada Contrada Selva fino all'incrocio Casa Cavazza e strada per Zermeghedo.

Il confine prende la strada per Agugliana e continua in direzione La Guarda a circa 300 metri da questa località svolta a sinistra per un sentiero che la congiunge al confine con Gambellara che segue verso nord fino a quota 143.

Discende lungo la strada vicinale che conduce a Gambellara che attraversa verso ovest seguendo la strada da Gambellara a Calderina congiungendosi con la delimitazione dell'area iniziale della provincia di Verona.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini " Lessini Durello o Durello Lessini " devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti per essere idonei alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere posti in giacitura acclive; sono in ogni caso esclusi quelli ubicati in terreni eccessivamente umidi e fertili.
Le viti devono essere allevate a spalliera semplice o doppia, o a pergola veronese con potatura tradizionale, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila. con una carica massima di gemme ad ettaro fino a 50 mila.
Tutti i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare devono avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 2.500 per le varietà Durella e Garganega e 3.000 per il Pinot nero, Chardonnay e Pinot bianco.
I sesti d'impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso..
La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini " Lessini Durello o Durello Lessini " non deve essere superiore a tonnellate 16 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata " Lessini Durello o Durello Lessini " devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,00% vol.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.
I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto nel presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino ad indicazione geografica tipica, se ne hanno le caratteristiche.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lessini Durello o Durello Lessini" devono essere effettuate all'interno dei comuni compresi totalmente o parzialmente nella zona di produzione delimitata dall'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni limitrofi di: Monteforte, Soave, Colognola ai Colli, Illasi, Mezzane, Verona, S. Mauro di Saline, Velo Veronese e Selva di Progno per la provincia di Verona e Lonigo, Sarego, Brendola, Altavilla Vicentina, Sovizzo, Monteviale, Vicenza, Caldogno, Villaverla, Thiene, Santorso, Torrebelvicino, Valdagno, San Pietro Mussolino, Valli del Pasubio e Velo d'Astico per la provincia di Vicenza.
Nelle vinificazioni sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%; per la tipologia spumante la resa è raccolta al netto dei prodotti aggiunti per la presa di spuma. La resa compresa la percentuale precedente ed il 75% non ha diritto alla denominazione di origine. Se la resa, infine, supera anche quest'ultimo limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Il vino "Lessini Durello o Durello Lessini" spumante deve essere ottenuto esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2. Tale vino può essere commercializzato nei tipi extrabrut, brut, extra dry, dry e demisec.
Il vino "Lessini Durello o Durello Lessini" spumante riserva deve essere ottenuto ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico, con permanenza del vino sui lieviti per almeno 36 mesi. Tale periodo decorre dalla data di tiraggio, comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.
La elaborazione dei vini spumanti deve avvenire solo all'interno del territorio della Regione Veneto.

Articolo 6

I vini di cui all'art. 1, all'atto della loro immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lessini Durello o Durello Lessini" spumante
- spuma: fine, persistente;
- colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico e lievemente fruttato;
- sapore: da extrabrut a demisec;
- titolo alcolometrico totale volumico minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Lessini Durello o Durello Lessini" spumante riserva

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino, più o meno carico;
- odore: caratteristico, con delicato sentore di lievito;
- sapore: da extrabrut a demisec;
- titolo alcolometrico totale volumico minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Secondo tradizione è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura "rifermentazione in bottiglia".
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare con proprio provvedimento i limiti sopra indicati dell'acidità totale e dell'estratto secco.

Articolo 7

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata " Lessini Durello o Durello Lessini " è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lessini Durello o Durello Lessini" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.
Il termine millesimato è accompagnato obbligatoriamente dal riferimento dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata "Lessini Durello o Durello Lessini" devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie fino a 9 litri. Qualora detti vini siano confezionati in bottiglie di contenuto nominale compreso tra 0,500 e litri 3 è obbligatorio l'uso del tappo fungo in sughero; per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito anche l'uso del tappo a vite.
Le bottiglie contenenti i vini "Lessini Durello o Durello Lessini", devono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri di pregio di detti vini.

11A13164

Parere relativo alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Vigneti della Serenissima» o «Serenissima» e proposta del relativo disciplinare di produzione

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda della Regione Veneto, intesa ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Conegliano (TV), presso l'Istituto Statale "G.B. Cerletti" il 12 settembre 2011, con la partecipazione di rappresentanti di Enti, Organizzazioni ed Aziende vitivinicole;

Ha espresso, nella riunione del 14 e 15 settembre 2011, presente il rappresentante della Regione Veneto, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

——

ANNESSO

PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VIGNETI DELLA SERENISSIMA" O "SERENISSIMA"

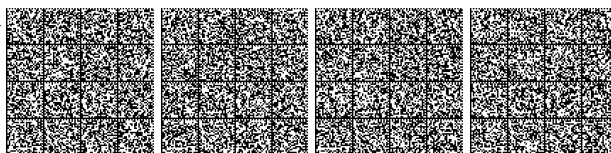
Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" è riservata ai vini spumanti ottenuti esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
"Vigneti della Serenissima" o "Serenissima"
"Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" rosè
"Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" "millesimato
"Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" riserva

Articolo 2

I vini della denominazione di origine controllata "Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione varietale: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero.

Articolo 3

Le uve atte a produrre i vini spumanti "Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" devono essere ottenute nelle aree di collina e montagna di spiccata vocazione viticola delle provincie di Belluno, Treviso, Padova, Vicenza e Verona.

L’area delle provincie di Treviso, Padova, Vicenza e Verona è così delimitata:

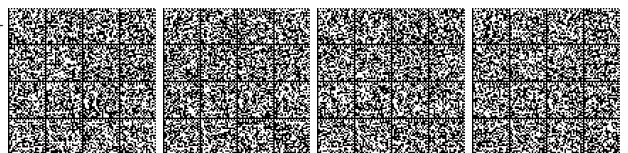
PROVINCIA DI VERONA E PROVINCIA DI VICENZA:
La delimitazione inizia dal punto in cui la strada SP 9 di Costabella incontra la curva di livello 700 m, che rappresenta il limite nord della stessa delimitazione. Da questo punto si scende, seguendo la strada SP 9, fino alla strada regionale 249, che si percorre in direzione sud, passando nell’ordine le località di Benzone, Torri del Benaco, Garda, Bardolino e Lazzise. Da qui si prende la strada provinciale 5 e si prosegue su questa strada fino all’autostrada del Brennero, che si percorre verso nord, fino alla località Costiere da cui si prende via Ronchi. Da Ronchi si percorre Località Campara verso nord est fino alla strada provinciale 11 che si percorre verso est fino ad incontrare la strada provinciale 12 che si percorre verso sud fino all’altezza di Via Cesare Battisti attraverso la quale giunge a Domegliara. Da questa località si prosegue per la strada che passa per Sant’Ambrogio di Valpolicella (per Viale Madonnina), San Pietro in Cariano (Via Ingelheim) e Pedemonte (Via Valpolicella e Via Papa Paolo IV°). La delimitazione prosegue per Via Gianantonio Campostrini, quindi per Via Strada Nuova e per Via Valpolicella e giunge ad Arbizzano.
Prosegue per Parona di Valpolicella, località in cui la delimitazione passa sulla strada provinciale 1a. Percorre la provinciale fino ad incrociare la strada provinciale 6 che percorre verso nord fino all’incrocio con la Tangenziale est che percorre verso est fino all’altezza di via Antonio da Legnago, che percorre fino a Via Olmo attraverso cui giunge a Montorio. Da Montorio, per via Pedrotta, passa per la località Ferrazze, percorrendo Via Ferrazzette e via Giuseppe Verdi passa per la località Scimmia e quindi incrocia la strada regionale 11 che percorre verso est. Quindi all’altezza di via Pasubio passa in Via Piave e quindi in via Feniletto attraverso la quale giunge alla località San Giacomo. Da San Giacomo prosegue sulla strada che porta a Monticelli e quindi per via Fontana giunge alla località omonima. (Da qui per Viale Rimembranza, Via Roma e Via Val Mezzane, giunge a Mezzane di Sotto. Attraverso Via Casale Farinati raggiunge Via degli olivi che percorre fino all’altezza di via Giare che prima percorre verso sud – est e quindi verso ovest. Percorre Via Fenile, poi Via Marmuria e quindi Via Roma, svolta verso est raggiungendo Donzellino attraverso prima Via Alberti e quindi via San Pietro. Prosegue per San Zeno quindi per via Ceriani e per Via Canesella raggiunge Colognola ai Colli. Dal centro di Colognola ai Colli si porta su Via Trieste e quindi attraverso Via Cubetta passa per la località omonima. Da qui prende Via Pontesello e raggiunge la località omonima. Quindi segue via Caneva per raggiungere Orgnano. Segue la strada per Soave, passa per il centro di tale località e ne esce in Via San Lorenzo. Attraverso questa e via Cappuccini raggiunge Monteforte d’Alpone. Passa per Viale Europa, Via Dante, Via Perazzolo e Via Cervia , prosegue per Cervia e Casotti. Segue Via Micheletti e svolta verso est nord – est per Costalunga e Brognoligo.Prosegue per Pergola, sull’omonima via e quindi prosegue su Via Alpone prima e poi per Via Olmo dove incontra il confine tra la provincia di verona e vicenza. Prosegue verso Calderina e quindi verso Sorio. Sale il colle per via 8 Aprile e lo discende per Via Monte Sorio, quindi per Via Borgolecco passa per Montecchio Vicentino e passando per il centro giunge alla strada provinciale 31 che percorre fino ad Arzignano. Quindi per Via Duca d’Aosta e successivamente per via Quattro martiri prosegue per Via Vicenza o strada provinciale 1. Prosegue sulla strada provinciale 1 fino all’incontro con la strada provinciale 246, attraverso la quale giunge a Montecchio Maggiore. Prosegue per la strada che porta a Sovizzo passando per Contrada Lovara. Giunto a Sovizzo si prende la strada per Creazzo (in sequenza Via Roma, Via Battaglione Vicenza, Via Corsara, Via San Marco) il cui centro abitato non è compreso dalla delimitazione. Da Via San Marco si prosegue per la località Valscura seguendo l’omonima via. Superata Valscura sempre mantenendo la strada con direzione prima nord – est e quindi nord prosegue per Brion, Bagnara e quindi verso Costabissara. A Costabissara prosegue per Via Roma, per Via Sant’Antonio e quindi per Via Giuseppe Mazzini, raggiunge Castelnovo passando per Pilastro attraverso via Trento. Da Castelnovo passando per via Venezia, Via Vallorcola e quindi per via San rocco passa sulla strada Provinciale 46 che percorre fino Isola Vicentina da questa località

la delimitazione si sposta sul torrente Giara che segue fino al foglio 024100_B_0005 (Schio/Magrè sez B Foglio 0005). Segue il confine del foglio catastale 024100_B_0001 (Schio/Magrè sez B Foglio 0001) fino ad incontrare il confine comunale tra Torre belvicino e Schio che segue verso nord fino ad incontrare la curva di livello 700 m. che rappresenta il limite nord della delimitazione.

Area Colli Berici

Si parte dal limite nord della delimitazione percorrendola in senso antiorario. In direzione ovest si percorre la strada provincia 248 costeggiando a nord il canale e a sud l'unghia del sistema collinare. Si percorre la Strada di Gogna fino alla fine e quindi si prosegue sulla Via Breganzola, che si percorre fino a Viale Sant'Agostino. Si prende quindi via Monte Grappa in direzione ca' Brusa, quindi giunti in Via 4 Novembre si incrocia il tracciato dell'Autostrada A4, che si percorre fino all'altezza della località Brendola. Attraverso via Benedetto Croce si passa per l'omonima località da cui si esce percorrendo strada delle Asse, che porta a Vo. Da Vo si prosegue in direzione Ca' Vecchie, e quindi verso Meledo (Via Sant'Apollonia, Via Vanderia). A Meledo si incrocia il tracciato della strada provinciale 500 che si percorre fino a giungere in prossimità di Lonigo. Si passa per via Trento, quindi per Via San Francesco per proseguire per via San Daniele. Quindi per Via Monsignor Migliorini e quindi per via Sisana si passa per la località Case Molle. Si prosegue sulla strada in direzione prima di Corlanzone e quindi di Alonte. Proseguendo per via Campolongo si incrocia la strada provinciale 125 che si percorre fino a Origiano. Si passa per questa località attraverso via 4 Novembre e si prosegue verso nord (costeggiando l'unghia della collina) sulla strada che porta a Villa del Ferro. Si prosegue, verso est, sulla strada che porta a San Germano dei Berici e quindi da questa località si percorre via Strada Vecchia, quindi via Vigazzola e seguendo l'unghia della collina si mantiene a circa 400 - 500 metri verso est nord – est dalla strada (Via Campolongo) che scende a Sossano. Si porta quindi in via Guglielmo Marconi verso Sossano. Comprende il centro abitato di tale località e prosegue per via Monticelli verso Ponte Alto, prosegue per via Conti Barbarano, verso Belvedere e quindi raggiunge la località Forno. Prosegue quindi per Via Poigo, via Giacomo Matteotti, in direzione est sud – est fino ad incrociare la strada provinciale 247. Percorre la provinciale fino alla località Prieta, passa in via Montruglio e prosegue sulla strada che segue l'unghia della collina e passa per le località Nanto, Lumigliano, Costozza percorrendo nell'ordine Via Priare, Via Fontanelle, Via Ca bassa, Via Mara, Via Fontana Fozze, Via Cimitero, Via Guido Mazzoni, Via Campanonta, Via Volto. Entra quindi in Longare per via Chiesa Nuova e incrocia la strada provinciale 247. Percorre quindi la strada provinciale fino al punto di partenza della delimitazione.

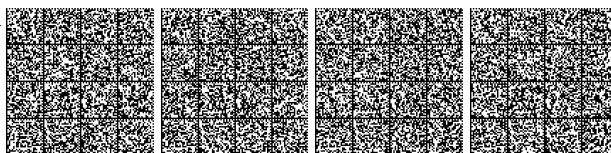
Area Breganze

Dal punto in cui la quota di livello 700 m incrocia la strada provinciale 349 inizia il confine occidentale della delimitazione. Da questo punto si scende lungo la strada provinciale arrivando a Chiuppano il cui centro abitato è escluso dalla delimitazione. A Chiuppano, attraverso Via Roma e quindi per Via Alberi si giunge a Carrè. Si attraversa la località percorrendo Via Capovilla e Via Roma, quindi si prende via Fondo Villa e si prosegue verso Grumolo Pedemonte passando per via Ca' Magra e quindi Via Asiago. Percorrendo via Palù si incrocia il Torrente Igna che si segue fino a Sarcedo dove il torrente incrocia la strada che porta a Bassano. Si segue la strada in direzione est nord est si passa per Breganze, Turra, Mason Vicentino e si giunge a Marostica, si prosegue fino ad incontrare dopo la località Marsan Via Gobetti che percorrendola verso nord si arriva a alla strada provinciale 72. Si percorre tale provinciale in direzione est fino ad incrociare Via Colbacchini e quindi si prosegue verso nord per la strada che porta in prossimità delle località Rea e Campese. Si prosegue su questa strada fino ad incontrare il confine comunale nord di Bassano del Grappa, che si segue verso ovest fino ad incontrare la quota 700 m che rappresenta il confine nord della delimitazione.

PROVINCIA DI PADOVA

Dalla località Fornasetta seguendo la strada in direzione sud Via Monte Sereo e quindi attraverso via Rialto si giunge alla località Ponte dei Cogoli dove si incrocia il confine tra i comuni di Teolo e Rovolon che si percorre fino a C. Costigliola dopo aver attraversato Calto delle Vecchie.
Da C. Costigliola si prosegue per Treponti attraverso via Molinrotto e quindi attraverso la SP 89. Da Treponti si raggiunge C. Montà e proseguendo lungo la strada che costeggia la Vallarega si arriva a Tambara, toccando prima villa Mengardi e quindi Villa Levi. Prima di giungere a Tambara la strada incrocia lo Scolo Rialto. La delimitazione segue quindi detto scolo fino ad incrociare la strada che porta all'Abbazia di Praglia. Si percorre detta via e si esclude dalla delimitazione l'Abbazia di Praglia si segue via Boscalbò in direzione per Tramonte. Da Tramonte si prosegue per Luvigliano e quindi per Torreglia.
Da Torreglia percorre la strada in direzione sud verso Castelletto, attraversa Rio Spinoso quindi in direzione est e costeggiando il cambio di pendenza del monte Zogo si torna ad incrociare Rio Spinoso vicino a Caposeda. Percorre Rio Spinoso fino al Monte Castello e quindi segue la strada che conduce a Mandria e da qui raggiunge sempre sulla strada la località Madonna della Salute.
Da questa località segue la strada che porta al Castello del Cataio. Segue quindi la curva di livello che delimita le pendici dei monti Montenuovo (Via Montenuovo), Ceva e quindi Spinefrasse, costeggia il Monte Croce e raggiunge la località Grottarole. Da questa località sempre lungo la strada si arriva alla località Monte Scaiaro e mantenendosi sulla strada verso nord che delimita le pendici del monte Castellone passa per la località Regazzoni Bassi e arriva a Canova passando per Case Benatello.
Da Canova giunge a Galzignano percorrendo la strada alle pendici del Monte delle Valli costeggiando la località Pianzio. Da Galzignano passa per la località Giarre seguendo la strada alle pendici dei monti, in sequenza: Delle Basse, Staffolo, Castellazzo e Delle Grotte, giunge a Valsanzibio, escludendo Villa Barbarigo passando per Via Gregorio Barbarigo. Giunge a Corte Vigo escludendo la località Regenziane e il Monte Ragno, quindi raggiunge Monte Baraldo, Corte Borin ed infine Arquà Petrarca escludendo Monte Calbarina. Scende per la strada che costeggia il versante est del monte Castello (q. 137 m) e giunge in località Corte Lovo.
Da Corte Lovo segue la strada che porta alla località Comezzara, prima di giungere a questa località la delimitazione si sposta sul limite tra i comuni di Baone e Arquà Petrarca. Segue tale limite fino alla località Brachine. Da questa località segue la strada che passando per le località: Piacentini, Casette, Preare, Ca' Orologio porta a Baone. Da Baone sempre tenedosi sulla strada che passa per le località Case de Poli, Fontana, Borini giunge al centro abitato di Este. Da qui segue in direzione nord prima la SP 247 poi la SP 89 fino a Zovon. Quindi in direzione nord ovest raggiunge Bagnara Bassa, Ca Albanese passa per Carbonara. Prosegue per Dante e seguendo Via Alessandro manzoni e quindi Via Madonnina, costeggia la località Ponte nelle Valli e si arriva a Bastia da cui muovendosi lungo la strada che costeggia lo Scolo Fossona si raggiunge la località Fornasetta da cui è iniziata la descrizione della delimitazione.

PROVINCIA DI TREVISO

Area Colli trevigiani

Dall'incrocio tra il confine orientale della provincia di Treviso e la quota di livello 700 m inizia la delimitazione. Da questo punto si scende sul confine provinciale verso sud est fino alla località San Pietro. Il confine provinciale incrocia il confine del foglio catastale 8 del comune di Cordignano (che coincide con la Via Strada delle Fossate) e la delimitazione passa su questo confine, segue quindi la strada che porta alla località Villa di Villa e quindi Borgo Palù passando per Via Hermada e quindi Via Laura Cornaro. Prosegue per Sarmede per via Palù, da Sarmede prosegue per via Sottocosta prima verso nord e poi verso sud ovest e quindi prosegue per Borgo Villa sull'omonima via. Da Borgo Villa scende verso sud per via Francesco Crispi quindi prosegue verso ovest per via Roma dove incrocia la strada per Cappella Maggiore. Prosegue verso Anzano e devia verso Strada Statale 51 percorrendo via del Cansiglio. Percorre per un breve tratto verso sud est fino ad

incontrare la strada provinciale 86. Prosegue su questa strada fino ad incrociare il tracciato dell'autostrada Alemagna che percorre verso sud fino ad incrociare la ferrovia che segue verso ovest fino ad incrociare la strada provinciale 13 che segue fino a Susegana. All'incrocio per il castello di San Salvatore, la delimitazione si sposta ad ovest sulla via Barca Prima che percorre fino ad incrociare in località Colfosco, Via Mercatelli Mina (SP 34). Da qui il tracciato segue questa strada fino a Soligo. Entra nel centro abitato di questa località e si porta sulla strada che prosegue verso Vidor passando per Farra di Soligo, Col San Martino e Colbertaldo. A Vidor ritorna sulla strada provinciale 34 che percorre verso nord ovest fino ad incontrare la strada provinciale 28 che percorre sempre in direzione nord ovest verso Valdobbiadene, passando per Bigolino. Il confine lascia la strada che porta a Valdobbiadene per raggiungere, deviando a sinistra e seguendo la strada comunale della centrale ENEL, la borgata di Villanova fino all'attraversamento del torrente La Roggia. Segue detto torrente fino al terrazzo alluvionale che si erge bruscamente sul Piave, corre sul bordo del terrazzo (vedi allegata cartografia regionale definizione limite terrazza alluvionale) per risalire sulla strada Valdobbiadene - Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene - Segusino, arriva alla localita' Fornace (q. 175) a tre chilometri circa da Valdobbiadene verso ovest, dove il confine amministrativo tra i comuni di Valdobbiadene e Segusino incontra la strada Valdobbiadene - Segusino. Segue quindi il confine amministrativo tra questi comuni fino ad incontrare la curva di livello di quota 700, che rappresenta il limite nord della delimitazione.

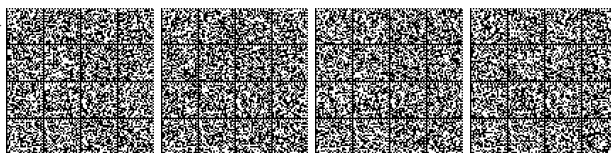
Area montelliana

Da Biadene la delimitazione percorre Via Feltrino Centro, prosegue per Via Erizzo fino a Crocetta del Montello dove all'incrocio con Via Lodovico Boschieri si prende a destra seguendo quest'ultima fino a Ciano del Montello, si prosegue per Via Francesco Baracca fino alla località Santa Mama si porta sulla strada Panoramica del Montello fino al punto d'uscita sulla stessa della trasversale del Montello contraddistinta con il n. 14; dall'incrocio segue una linea verticale rispetto alla «Panoramica» fino a raggiungere l'orlo del colle che dà sul fiume Piave. Da questo punto il limite segue in direzione Est la parte alta della scarpata del Montello che costeggia il Piave fino alla località detta Case Saccardo in comune di Nervesa della Battaglia, prosegue quindi, verso Sud-Est, lungo il confine tra i comuni di Nervesa e Susegana e lungo la litoranea del Piave che passando per l'idrometro conduce all'abitato di Nervesa della Battaglia, da dove piega ad Ovest lungo la Strada ai piedi del Montello. Tale strada inizia a Nervesa della Battaglia in Via Armando Diaz e prosegue su via Arditi, via Pedemontana e infine su via Fra' Giocondo. Quest'ultima si immette in via Stradone del Bosco fino ad intersecare Via Pretura Vecchia, si prende a sinistra percorrendo quest'ultima fino a raggiungere Via Feltrino Centro dove è iniziata la delimitazione.

Area asolana

Dal punto in cui il confine tra la provincia di Treviso e di Vicenza interseca la quota 700 m inizia la delimitazione. Lungo il confine provinciale si scende fino alla strada provinciale 248 che si percorre fino all'incrocio per Casella d'Altivole. Da questo punto si percorre verso nord Via Palladio e si prosegue sulla strada che passa per le località Crespignaga, Coste, Maser, Muliparte e arriva a Cornuda e si interseca con la strada provinciale 348. Questa strada provinciale si percorre verso nord passando per Onigo e arrivando al confine comunale nord di Pederobba. Da questo punto si segue il confine Comunale di Pederobba verso ovest fino a intersecare la quota 700 m che rappresenta il limite nord della delimitazione.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" devono essere quelle tradizionali e tipiche delle specifiche aree di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve, ai mosti e ai relativi vini base le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti:
- In giacitura acclive e comunque bene esposti, sono esclusi i fondovalle,
- la quota massima è di 700 m s.l.m.,
- le forme di allevamento consentite sono quelle a cordone speronato, Guyot e capovolto (semplice e doppio), con densità minima di ceppi ad ettaro non inferiore a 3.500, calcolata sul sesto d'impianto;
- Pergoletta veronese e pergola trentina con densità minima di ceppi ad ettaro non inferiore a 3.000, calcolata sul sesto d'impianto;

È vietata qualsiasi tecnica di forzatura, è ammessa l'irrigazione come pratica di soccorso.
E' esclusa la vendemmia meccanica.

Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, devono essere i seguenti:

tipologia	prod. max uva/ha ton	titolo alcolometrico volumico naturale minimo %vol
Cahrdonnay	13,50	9,50%
Pinot bianco	13,50	9,00%
Pinot nero	12,00	9,00%

Le uve destinate alla produzione della tipologia designata con la menzione "millesimato" devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore del 1,00% vol, rispetto a quelli precedentemente fissati.
Le uve destinate alla produzione della tipologia designata con la menzione "riserva" devono avere una produzione inferiore di 2 tonn. e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore del 1,00% vol, rispetto a quelli fissati.

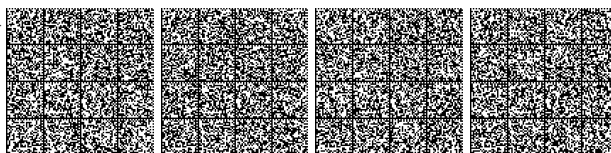
Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vigneti della Serenissima" o "Serenissima", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resi uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Veneto è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all'art. 3 delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata, considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed affinamento devono aver luogo nel territorio della Regione Veneto.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 65%. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione di origine; oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

I vini spumanti “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” devono essere elaborati con il metodo della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o classico.
I vini “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” e “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” rosè devono essere commercializzati nei tipi da brut nature a sec, “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” millesimato da brut nature a dry, “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” riserva da brut nature a brut.

I vini a denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” devono permanere sui lieviti di fermentazione per almeno:

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”	12 mesi
“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” rosè	12 mesi
“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” millesimato	24 mesi
“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” riserva	36 mesi

Articolo 6

I vini “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”:
- spuma: persistente ed elegante
- colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini o dorati;
- odore: con delicato con leggero sentore di lievito;
- sapore: sapido, fresco, fine, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima””rosato o rosè:
- spuma: persistente ed elegante
- colore: rosato più o meno tenue
- odore: caratteristico con delicato sentore di lievito, talvolta fruttato
- sapore: caratteristico, sapido
- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima””millesimato:
- spuma: persistente ed elegante;
- colore: da giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini al giallo dorato;
- sapore: fine, complesso caratteristico della rifermentazione in bottiglia;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l.;

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”” riserva:
- spuma: persistente ed elegante;
- colore: dal giallo paglierino al giallo carico dorato;
- odore: caratteristico e complesso tipico del lungo affinamento in bottiglia;
- sapore: caratteristico, complesso, armonico
- titolo alcolometrico volumico minimo: 12,00%vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti relativi all’acidità totale e all’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

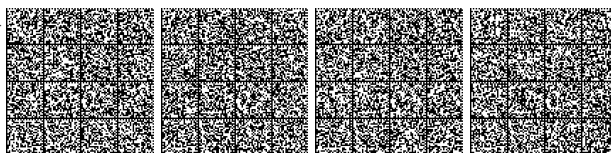
Ai vini a denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e simili. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

L’indicazione dell’annata di produzione delle uve deve figurare solo sulle bottiglie dei vini “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” millesimato e “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” riserva.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” devono essere immessi al consumo come previsto dalle norme nazionali e comunitarie, in bottiglie di vetro tradizionali della capacità fino a litri 9.

In occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, è consentito l’utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a litri 9 .

11A13165

Parere relativo alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita «Val di Cornia rosso» o «Rosso della Val di Cornia» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione

Il comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dalla A.Pro.Vito di Siena, intesa ad ottenere il riconoscimento della DOCG "Val di Cornia rosso" o "Rosso della Val di Cornia" e del relativo disciplinare di produzione;

Ha espresso nel corso della riunione del 14 e 15 settembre 2011, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso alla presente.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica, in conformità con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica n. 642/1972 e successive modifiche ed integrazioni, dovranno pervenire al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini – Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

———

ANNESSO

PROPOSTA DISCIPLINARE VINI DOCG "VAL DI CORNIA ROSSO O "ROSSO DELLA VAL DI CORNIA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" , anche con la menzione riserva, è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese: minimo il 40%
Cabernet Sauvignon e Merlot: da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 60%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 20% ad esclusione del vitigno Aleatico.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" ricade nelle province di Livorno e Pisa e comprende i terreni vocati alla qualità rispettivamente:
- in provincia di Livorno: tutto il territorio amministrativo dei comuni di Suvereto e Sassetta e parte del territorio amministrativo dei comuni di Piombino, San Vincenzo e Campiglia Marittima;
- in provincia di Pisa: tutto il territorio amministrativo del comune di Monteverdi Marittimo.
Detta zona si suddivide in due parti, zona sud-ovest e zona nord-est, ed è così delimitata:
Zona sud-ovest
Partendo da Piombino, il limite segue viale Unità d'Italia quindi continua lungo la strada della Principessa fino a Fiorentina. Da qui prosegue verso Venturina lungo la strada provinciale piombinese, e superato il Ponte di Ferro, volge verso la strada per Campo all'Olmo, incontra la strada provinciale Rinsacca, continua per detta strada deviando poi lungo la strada vicinale di Montegemoli fino ad incontrare la ferrovia. La delimitazione continua verso nord seguendo la

ferrovia fino alla stazione di Populonia. Da qui prosegue verso la strada vicinale di Poggio all'Agnello, incontra la strada che porta alla Principessa, continua per detta strada deviando poi lungo la strada poderale che porta al podere Poggio al Lupo. Da questo podere, seguendo la direzione di questa strada, il limite raggiunge un'altra strada poderale tramite la quale arriva alla strada della Principessa. Da qui la linea di delimitazione prosegue a sud lungo la detta strada, devia lungo la strada poderale che porta al podere delle Fornace e raggiunge il mare seguendo la stessa direzione.

Zona nord-est

Dall'incrocio della ferrovia con il confine tra la provincia di Livorno con quella di Grosseto, il limite segue verso nord la ferrovia stessa fino ad incontrare fosso Valnera. Da qui risalendo il corso di tale fosso arriva alla strada comunale di Riotorto-Piombino e continua su di essa, entra nel comune di Campiglia Marittima e arriva alla strada comunale di Casalappi. Da qui il limite prosegue su questa strada, deviando poi lungo la strada comunale piombinese fino al confine tra il comune di Campiglia Marittima e quello di Suvereto. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue verso ovest identificandosi con il confine tra i due comuni fino all'incrocio con il fosso Riomerdancio, risale il corso di tale fosso fino a quota 28 e continua a nord lungo la strada provinciale pisana fino alla strada statale n. 398. Da qui il limite prosegue verso Venturina, si identifica con questa strada devia a sud lungo la strada per Cignanella, arriva al fosso di Riomerdancio seguendo la stessa direzione, segue il corso di detto fosso al fiume Cornia e segue il corso di quest'ultimo fino alla vecchia strada statale n. 1. Il limite continua quindi verso nord lungo la vecchia strada Aurelia fino a località Lumiere da dove prosegue lungo la via Remigliano deviando in direzione sud-ovest per la strada delle Lotrine fino ad incontrare la ferrovia. Continuando verso nord il confine si identifica con la ferrovia fino al confine del comune di San Vincenzo e si ricollega la punto di partenza seguendo i confini dei comuni citati al capoverso iniziale.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" di cui all'articolo 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini di cui si tratta.

I sesti di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.

La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4.000 piante ad ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare 9 tonnellate.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Fermo restando il limite sopra indicato la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

Anno di produzione	**Produzione uva (tonnellate/ettaro)**
I e II anno vegetativo	0
III anno vegetativo	60% della produzione prevista
IV anno vegetativo	80% della produzione prevista
V anno vegetativo	100% della produzione prevista

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,5%.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.
Il vino "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" non può essere immesso al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.
Il vino "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" con la qualifica «riserva» non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di affinamento obbligatorio minimo di diciotto mesi in contenitori di legno e di sei mesi in bottiglia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia"all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia":

colore: rosso rubino di buona intensità, brillante, tendente al granato;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo, con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la «riserva»);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

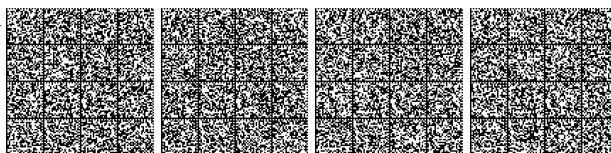
Ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve in etichetta.

Articolo 8

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di volume nominale fino a 6 litri di capacità, aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio.
Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per i contenitori di vetro con capacità fino a 0,375 litri, è ammesso l'utilizzo di altri dispositivi di chiusura ammessi dalla normativa vigente.

11A13166

Parere relativo alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164;

ESAMINATA la domanda presentata dalla A.Pro.Vito di Siena, intesa ad ottenere il riconoscimento della DOCG "SUVERETO" e del relativo disciplinare di produzione;

HA ESPRESSO nel corso della riunione del 14 e 15 settembre 2011, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso alla presente.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica, in conformità con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica n° 642/1972 e successive modifiche ed integrazioni, dovranno pervenire al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini – Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

ANNESSO

Proposta disciplinare di produzione DOCG Suvereto

Articolo 1.

Denominazione

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
   Suvereto, anche riserva;
   Suvereto Sangiovese anche riserva;
   Suvereto Merlot anche riserva;
   Suvereto Cabernet Sauvignon anche riserva.

Articolo 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Suvereto» devono essere ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Suvereto:

Cabernet Sauvignon e Merlot: da soli o congiuntamente, fino al 100%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Suvereto Sangiovese:

Sangiovese: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Suvereto Merlot:
Merlot : minimo 85%
Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Suvereto Cabernet Sauvignon:
Cabernet Sauvignon : minimo 85%
Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» ricade nella provincia di Livorno e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo del comune di Suvereto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da considerarsi pertanto idonei ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti unicamente quelli collinari di giacitura e orientamento adatti con buona sistemazione idraulico-agraria. Sono da considerarsi invece inadatti, e non possono essere quindi iscritti al predetto Albo, quei vigneti situati su terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.
La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4.000 piante ad ettaro.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare 9 tonnellate.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.
Fermo restando il limite sopra indicato la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

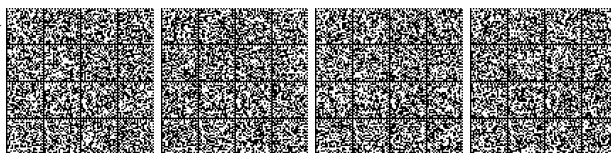
Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

Anno di produzione	**Produzione uva (tonnellate/ettaro)**
I e II anno vegetativo	0
III anno vegetativo	60% della produzione prevista
IV anno vegetativo	80% della produzione prevista
V anno vegetativo	100% della produzione prevista

Ai fini dell'entrata in produzione si fa riferimento all'anno vegetativo (per impianto primaverile si intende anche quello effettuato nel periodo successivo con barbatelle in vaso).
La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.
È consentita la scelta vendemmiale, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la denominazione di origine «Val di Cornia».

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,5%.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 68%. Qualora superi detto limite, ma non il 73%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 73% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.
I vini Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto merlot e Suvereto Cabernet Sauvignon non possono essere immessi al consumo prima del 1° giugno del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.
I vini Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot e Suvereto cabernet Sauvignon con la qualifica riserva non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di affinamento obbligatorio minimo di diciotto mesi in contenitori di rovere e di sei mesi in bottiglia, così come specificato al successivo articolo 6.
I prodotti vitivinicoli atti a divenire vino a denominazione di origine controllata e garantita Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot e Suvereto Cabernet Sauvignon possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata Val di Cornia Sangiovese, Val di Cornia Merlot, e Val di Cornia Cabernet Sauvignon purchè corrispondano alle condizioni e ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot e Suvereto Cabernet Sauvignon all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Suvereto:

colore: rosso rubino, anche intenso, brillante, tendente al granato;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo, con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

Suvereto Sangiovese:

colore: rosso rubino intenso o granato, brillante, tendente al granato;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di corpo, con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

Suvereto Merlot :

colore : rosso rubino intenso o granato ;
odore : delicato e caratteristico ;
sapore : asciutto, armonico, di corpo ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva)
acidità totale minima : 4,5 g/l ;
estratto non riduttore : 25 g/l

Suvereto Cabernet Sauvignon :

colore : rosso rubino intenso o granato ;
odore : delicato e caratteristico, elegante ;
sapore : asciutto ed armonico, di corpo ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva) ;
acidità totale minima : 4,5 g/l ;
estratto non riduttore : 25 g/l

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Suvereto , Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot, e Suvereto Cabernet Sauvignon, che provengano da uve la cui resa ad ettaro è pari ad 8 tonnellate e con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00%, sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi di cui almeno 18 in contenitori di rovere, possono ottenere la qualifica «riserva».
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata e garantita Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot e Suvereto Cabernet Sauvignon è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve in etichetta.

Articolo 8

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot e Suvereto Cabernet Sauvignon possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di volume nominale fino a 6 litri di capacità, aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio.
Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per i contenitori di vetro con capacità fino a 0,375 litri, è ammesso l'utilizzo di altri dispositivi di chiusura ammessi dalla normativa vigente.

11A13167

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della doc «Val di Cornia»

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dalla A.Pro.Vito di Siena, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOC "Val di Cornia";

Ha espresso nel corso della riunione del 14 e 15 settembre 2011, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso alla presente.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica, in conformità con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica n. 642/1972 e successive modifiche ed integrazioni, dovranno pervenire al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini – Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

——

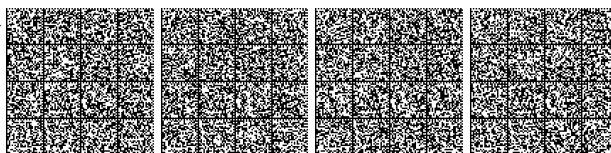
ANNESSO

PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC "VAL DI CORNIA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Val di Cornia» è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
bianco;
rosato;
Ansonica;
Vermentino;
Cabernet Sauvignon anche con la qualifica Superiore;
Ciliegiolo;
Merlot anche con la qualifica Superiore;
Sangiovese anche con la qualifica Superiore;
Aleatico passito e Ansonica passito.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
«Val di Cornia» bianco:
Vermentino bianco: minimo il 50%
Trebbiano toscano, Ansonica, Viognier e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente: massimo il 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» rosato:
Sangiovese: minimo il 40%
Cabernet Sauvignon e Merlot: da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 60% .
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 20%.

«Val di Cornia» Ansonica:
Ansonica, minimo l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» Vermentino:
Vermentino, minimo l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» Cabernet Sauvignon:
Cabernet Sauvignon, minimo l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» Ciliegiolo:
Ciliegiolo, minimo l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» Merlot:
Merlot, minimo l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» Sangiovese:
Sangiovese, minimo l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» Aleatico passito:
Aleatico, 100%.
«Val di Cornia» Ansonica passito:
Ansonica, minimo l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» ricade nelle province di Livorno e Pisa e comprende i terreni vocati alla qualità rispettivamente:
- in provincia di Livorno: tutto il territorio amministrativo dei comuni di Suvereto e Sassetta e parte del territorio amministrativo dei comuni di Piombino, San Vincenzo e Campiglia Marittima;
- in provincia di Pisa: tutto il territorio amministrativo del comune di Monteverdi Marittimo.

Detta zona si suddivide in due parti, zona sud-ovest e zona nord-est, ed è così delimitata:
Zona sud-ovest
Partendo da Piombino, il limite segue viale Unità d'Italia quindi continua lungo la strada della Principessa fino a Fiorentina. Da qui prosegue verso Venturina lungo la strada provinciale piombinese, e superato il Ponte di Ferro, volge verso la strada per Campo all'Olmo, incontra la

strada provinciale Rinsacca, continua per detta strada deviando poi lungo la strada vicinale di Montegemoli fino ad incontrare la ferrovia. La delimitazione continua verso nord seguendo la ferrovia fino alla stazione di Populonia. Da qui prosegue verso la strada vicinale di Poggio all'Agnello, incontra la strada che porta alla Principessa, continua per detta strada deviando poi lungo la strada poderale che porta al podere Poggio al Lupo. Da questo podere, seguendo la direzione di questa strada, il limite raggiunge un'altra strada poderale tramite la quale arriva alla strada della Principessa. Da qui la linea di delimitazione prosegue a sud lungo la detta strada, devia lungo la strada poderale che porta al podere delle Fornace e raggiunge il mare seguendo la stessa direzione.

Zona nord-est

Dall'incrocio della ferrovia con il confine tra la provincia di Livorno con quella di Grosseto, il limite segue verso nord la ferrovia stessa fino ad incontrare fosso Valnera. Da qui risalendo il corso di tale fosso arriva alla strada comunale di Riotorto-Piombino e continua su di essa, entra nel comune di Campiglia Marittima e arriva alla strada comunale di Casalappi. Da qui il limite prosegue su questa strada, deviando poi lungo la strada comunale piombinese fino al confine tra il comune di Campiglia Marittima e quello di Suvereto. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue verso ovest identificandosi con il confine tra i due comuni fino all'incrocio con il fosso Riomerdancio, risale il corso di tale fosso fino a quota 28 e continua a nord lungo la strada provinciale pisana fino alla strada statale n. 398. Da qui il limite prosegue verso Venturina, si identifica con questa strada devia a sud lungo la strada per Cignanella, arriva al fosso di Riomerdancio seguendo la stessa direzione, segue il corso di detto fosso al fiume Cornia e segue il corso di quest'ultimo fino alla vecchia strada statale n.1. Il limite continua quindi verso nord lungo la vecchia strada Aurelia fino a località Lumiere da dove prosegue lungo la via Remigliano deviando in direzione sud-ovest per la strada delle Lotrine fino ad incontrare la ferrovia. Continuando verso nord il confine si identifica con la ferrovia fino al confine del comune di San Vincenzo e si ricollega la punto di partenza seguendo i confini dei comuni citati al capoverso iniziale.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» di cui all’articolo 2 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini di cui si tratta;

I sesti di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4.000 piante ad ettaro.

La regione Toscana può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

È vietata ogni pratica colturale avente carattere di forzatura. È consentita l’irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia «Val di Cornia» Doc	**Produzione uva Ton./Ha**	**Titolo alc.co Vol. natural minimo**
Bianco	12	11,00
Rosato	10	11,00
Ansonica	10	11,50
Vermentino	10	11,50
Cabernet Sauvignon	10	12,00
Cabernet Sauvignon superiore	9	12,50
Ciliegiolo	10	12,00
Merlot	10	12,00
Merlot superiore	9	12,50
Sangiovese	10	12,00
Sangiovese superiore	9	12,50
Aleatico passito	6	16,00
Ansonica passito	7	16,00

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio e l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei comuni indicati, anche in parte, nel precedente art. 3.
Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per le tipologie "passito", nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.
Il vino a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» rosato deve essere ottenuto con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca nera.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

Tipologia «Val di Cornia» Doc	**Resa uva/vino**	**Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)**
Bianco	70	84
Rosato	70	70
Ansonica	70	70
Vermentino	70	70
Cabernet Sauvignon	70	70
Cabernet Sauvignon superiore	70	63
Ciliegiolo	70	70
Merlot	70	70
Merlot superiore	70	63
Sangiovese	70	70
Sangiovese superiore	70	63
Aleatico passito	40	24
Ansonica passito	40	28

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (45% per le tipologie "Passito"), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
I vini «Val di Cornia» Sangiovese, «Val di Cornia» Merlot, «Val di Cornia» Cabernet Sauvignon nonché le tipologie «Val di Cornia» con la menzione «superiore» devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di diciotto mesi.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
«Val di Cornia» bianco:
colore: giallo paglierino di limpidezza brillante;
odore: delicato più o meno fruttato;
sapore: secco, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
«Val di Cornia» Ansonica:
colore: giallo paglierino, brillante;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Val di Cornia» Vermentino:
colore: giallo paglierino, brillante;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

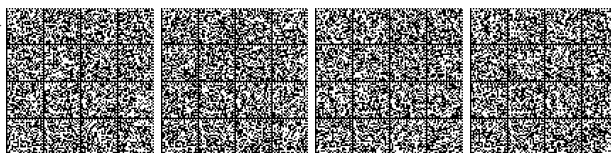
«Val di Cornia» rosato:
colore: rosato, rosato tenue di limpidezza brillante;
odore: vinoso delicato, più o meno fruttato;
sapore: secco fresco, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Val di Cornia» Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Val di Cornia» Ciliegiolo:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Val di Cornia» Merlot:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Val di Cornia» Sangiovese:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Val di Cornia» Aleatico passito:
colore: rosso rubino intenso, di limpidezza brillante;
odore: intenso, vinoso;
sapore: leggermente dolce, ricco di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol. di cui almeno il 12% svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
acidità volatile massima: 1,7 g/l.

«Val di Cornia» Ansonica passito:

colore: paglierino intenso, limpidezza brillante;
odore: caratteristico intenso;
sapore: amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol. di cui almeno il 12% vol. svolto;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

I vini «Val di Cornia» con la qualifica «superiore» devono rispondere alle caratteristiche dei rispettivi vini con l'unica eccezione del titolo alcolometrico volumico totale minimo che deve essere pari a 12,50% vol.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

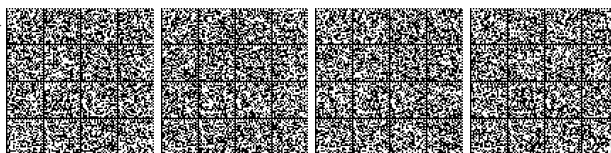
Articolo 8

Confezionamento

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

Tuttavia, per le tipologie «superiore» nonché per le tipologie «Sangiovese», «Cabernet Sauvignon» e «Merlot» sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 6 litri e con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

I vini «Val di Cornia» Aleatico passito e «Val di Cornia» Ansonica passito devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 0,75 litri, con chiusura a tappo raso bocca.

11A13168

Parere inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Orcia»

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dall'Associazione produttori vitivinicoli toscani, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Orcia";

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 14 e 15 settembre 2011, presente il funzionario della Regione Toscana, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini -, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "ORCIA"

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1. La denominazione di origine controllata «Orcia» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Orcia" (anche riserva);
"Orcia" rosato;
"Orcia" bianco
"Orcia" Sangiovese (anche riserva);
"Orcia" Vinsanto o Vin Santo .

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione «Orcia» senza altra indicazione è riservata al vino rosso, anche con la menzione «riserva», ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese: minimo 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 40%, le uve non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, a condizione che le uve a bacca bianca non superino il 10%.

2.2. La denominazione «Orcia» seguita dalle specificazioni rosato, bianco, Sangiovese, Sangiovese riserva e Vinsanto è riservata ai vini ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Orcia» rosato:
Sangiovese: minimo 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del

40%, le uve non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, a condizione che le uve a bacca bianca non superino il 10%;

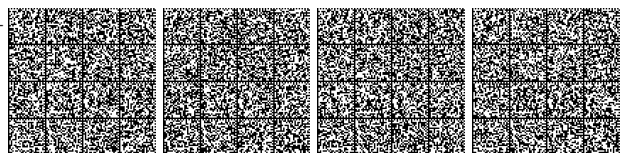
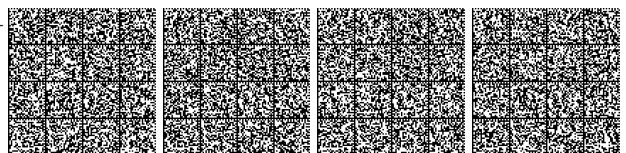
«Orcia» bianco:
Trebbiano toscano: minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Orcia» Sangiovese e «Orcia» Sangiovese riserva:
Sangiovese: minimo 90%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, le uve provenienti dalle varietà Canaiolo nero, Colorino, Ciliegiolo, Foglia tonda, Pugnitello e Malvasia nera;

«Orcia» Vinsanto o Vin Santo:
Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga: da soli o congiuntamente minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con DM 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Orcia" ricade nella provincia di Siena e comprende i terreni vocati alla qualita', dei comuni di Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, S. Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Buonconvento, Trequanda; e parte del territorio dei comuni di Abbadia S. Salvatore, Chianciano, Montalcino, Sarteano, San Casciano Bagni e Torrita di Siena. Tale zona è così delimitata: a partire dal punto di incontro tra il "Torrente Ente" ed il fiume "Orcia" che delimitano rispettivamente il confine tra Castiglione d'Orcia, con Castel del Piano (Grosseto), e Montalcino, prosegue la delimitazione in senso orario costeggiando sulla sinistra idrologica il fiume "Orcia" sempre quale confine tra Castiglione d'Orcia e Montalcino, fino alla confluenza del torrente "Asso"; si prosegue il confine naturale di questo fiume fino ad incontrare l'incrocio con la s.s. n. 2 Cassia in prossimità della frazione di Torrenieri; si continua poi verso sinistra seguendo la s.s. n. 3 Cassia (vecchio tracciato) fino ad oltrepassare il podere Galluzzino incontrando il confine amministrativo di San Giovanni d'Asso a quota "154". A questo punto si segue il fosso "Serlate" quale confine tra i comuni di Montalcino e S. Giovanni d'Asso prima e Montalcino-Buonconvento poi, fino alla sua immissione nel fiume "Ombrone"; segue detto fiume fino all'incontro con il torrente "Rigagliano", quindi prosegue la delimitazione costituita dai confini amministrativi Buonconvento-Murlo seguendo il suddetto torrente ad incontrare la strada provinciale Buonconvento-Vescovado di Murlo a quota "209" in prossimità del podere Giulianello. Detto confine prosegue ancora lungo il confine comunale di Buonconvento-Murlo, fino ad incontrare il torrente "Stile", si percorre questo, per breve tratto verso nord ad incontrare il confine amministrativo di Monteroni d'Arbia. Da questo punto la delimitazione segue i confini amministrativi tra Buonconvento e Monteroni d'Arbia fino al torrente "Sorra", quindi il confine prosegue lungo il torrente "Arbia" a raggiungere il limite nord del territorio comunale di Buonconvento dove incontra il confine territoriale del comune di Asciano. Detto confine prosegue lungo il fiume "Ombrone" e lo segue fino alla strada statale di Monte Oliveto M. n. 451 per scendere poi verso il torrente "Vespero" del quale segue il corso fino al fosso

di "Belvedere" ad incontrare il confine amministrativo di S. Giovanni d'Asso in prossimità del podere S. Carlo. A questo punto il confine segue la delimitazione amministrativa tra S. Giovanni d'Asso e Asciano fino ad oltrepassare il torrente "Asso" a quota "271"; da qui si segue il confine Trequanda-Asciano costituito dal torrente "Asso" fino a raggiungere la stazione ferroviaria di Trequanda. Si prosegue verso est lungo il torrente "Asso" fino ad incontrare il punto di incontro dei territori amministrativi di Asciano, Rapolano e Sinalunga in prossimita' della località Fonte del Fondone a quota "455". Seguendo il confine amministrativo tra Trequanda e Sinalunga, lungo la strada di Collalto e poi il borro di Meleta, si giunge in prossimità della località Le Macchiaie a quota "359"; da questo punto, continuando lungo suddetto confine, si tocca quota "299" e successivamente quota "356" in prossimità della località Il Sodo per giungere al fosso Segavene dove si incontra il confine amministrativo del comune di Torrita. Si segue il Fosso Segavene fino ad incontrare la linea ferroviaria Chiusi-Siena a quota "271" proseguendo sulla destra della suddetta linea ferroviaria fino a quota "267", da questo punto si segue la strada Torrita-Sinalunga fino a raggiungere il centro abitato di Torrita, si segue la strada Torrita-Bettolle per un breve tratto fino ad incontrare la strada che porta ad Abbadia di Montepulciano e successivamente il confine amministrativo di Montepulciano in localita' Saragiolino a quota "284", quindi, seguendo il confine tra Torrita e Montepulciano, si raggiunge il fosso dei Grilloni. Si prosegue sempre lungo il confine Torrita-Montepulciano ad incontrare il territorio amministrativo di Pienza a quota "502" in località La Torre. A questo punto si oltrepassa la strada provinciale n. 146, si segue la delimitazione amministrativa Pienza-Montepulciano e successivamente Pienza-Chianciano fino ad incontrare la località La Foce. Il confine percorre il limite spartiacque del bacino "Orcia-Astrone" indicato dalla strada vicinale La Foce-Palazzone-Poderuccio fino ad arrivare al fosso dei "Prati" ad incontrare il confine amministrativo di Sarteano; si scende il fosso dei "Prati" quale confine amministrativo tra i comuni di Chianciano e Sarteano ad incontrare la strada La Foce-Castiglioncello sul Trinoro e prosegue la suddetta strada fino al bivio in prossimità di fosso al "Tazza". La delimitazione continua lungo la strada provinciale Sarteano-San Piero in Campo fino a raggiungere il podere Casananni; prosegue sulla sinistra per la strada campestre toccando i poderi Sanbuco e le quote "650-652-689-710" fino al podere Aiola, a quota "667" e ad incontrare la s.s. n. 478 Sarteano-Radicofani a quota "647". Si percorre la strada suddetta in direzione Radicofani oltrepassando il bivio, per Spineta, si giunge a quota "658" in loc. San Giuliano. Qui si lascia la s.s. 478 e si percorre la strada comunale della Montagna per Fontevetriana. Si passa quest'ultima località, il bivio per loc. Fastelli e Casa Fortenza, proseguendo al bivio che giunge a Casa Bebi e da lì fino al confine amministrativo con il comune di Cetona. Si percorre detto confine fino ad incontrare la s.s. 321 del Polacco, proveniente dalla località Piazze, fino ad arrivare al centro abitato di San Casciano Bagni. Oltrepassato San Casciano B. si segue la strada provinciale n. 41, di Trevinano per raggiungere il confine comunale di San Casciano B. ed anche della provincia di Siena. A questo punto si segue detto confine delimitato dal lago di San Casciano B. e successivamente dal torrente Elvella fino all'incontro con il fiume Paglia. Si sale verso nord sempre seguendo il fiume Paglia fino ad incontrare il confine amministrativo di Abbadia S.S.; si prosegue il confine amministrativo Abbadia S.S.-Piancastagnaio seguendo il corso del torrente "Minestrone" fino a quota "650", in località Carboncella. Quindi, seguendo la linea di livello di quota "650", si prosegue all'interno del territorio di Abbadia S.S. toccando approssimativamente le seguenti località: Cerreto, Rovignano, strada provinciale dei Combattenti, fosso del Vivo, Pagliola (dove si attraversa il torrente omonimo), Le Piagge, Le Cascinelle, fosso del Vascio, strada provinciale delle Conie, torrente "Formone", fino a raggiungere il confine con il comune di Castiglione d'Orcia, sul fosso del Termine. Da questo punto si segue la delimitazione del territorio amministrativo del comune di Castiglion d'Orcia, e, costeggiando il confine di quest'ultimo, viene raggiunto il fosso Piscione prima, il fosso Braconi poi, e proseguendo ancora il fosso Ansitonia fino ad incontrare nuovamente il torrente "Ente", punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. *Condizioni naturali dell'ambiente.*
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
Per la coltivazione dei vigneti sono esclusi i terreni di fondovalle eccessivamente umidi, i terreni eccessivamente argillosi o insufficientemente soleggiati.
Sono pertanto da considerare idonei i vigneti situati a un'altitudine non superiore a m. 700.

4.2. *Densità di impianto*.
Per i nuovi impianti e reimpianti, relativi a tutte le diverse tipologie di vino, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata.

4.3. *Forme di allevamento*.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli generalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
La Regione Toscana può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4. *Resa ad ettaro e gradazione minima naturale*.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia «Orcia» Doc	**Produzione uva (tonnellate/ettaro)**	**Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)**
Orcia (anche riserva)	8	11,50
Orcia Rosato	8	10,50
Orcia Bianco	8	10,50
Orcia Sangiovese e Sangiovese Riserva	8	11,50
Orcia Vinsanto o Vin Santo	8	10,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
La resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
La regione Toscana, con proprio provvedimento, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione alla Struttura di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. *Zona di vinificazione*.
Le operazioni di vinificazione e conservazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio e l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nei territori amministrativi dei comuni compresi anche solo in parte nella zona di produzione delimitata al precedente art. 3.
In deroga è consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, ma a non più di 6 km in linea d'aria dal confine della stessa, purché nella provincia di Siena, se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con il D.M. di riconoscimento del 14.02.2000.
Le deroghe come sopra previste sono concesse dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la regione Toscana e comunicate all'Ispettorato per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Siena.

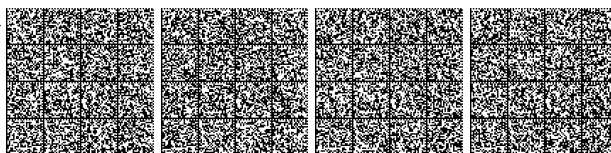
5.2. *Pratiche enologiche*.
Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia "Vinsanto", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

5.3. *Imbottigliamento*.
Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Orcia» devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della provincia di Siena.

5.4. *Resa uva/vino e vino/ettaro*.
La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compreso l'eventuale arricchimento, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia «Orcia» Doc	Resa uva/vino	Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)
Rosso e Rosso Riserva	70	56
Rosato	70	56
Bianco	70	56
Sangiovese e Sangiovese Riserva	70	56
Vinsanto	35 (al 3° anno di invecchiamento)	28

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (38% per la tipologia "Vinsanto"), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.5. *Qualifica «riserva»*.
Il vino a denominazione di origine controllata «Orcia», sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno, ha diritto alla qualificazione «riserva».

Il vino a denominazione di origine controllata «Orcia» Sangiovese, sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 30 mesi, di cui almeno 24 in botti di legno, ha diritto alla qualificazione «riserva».

5.6. *Metodo di vinificazione della tipologia «Vinsanto».*
Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale;
l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%;
la vinificazione e l'invecchiamento devono avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 300 litri per un periodo minimo di 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta; dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio può essere contenuto in altri recipienti;
l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;
al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.

5.7. *Immissione al consumo.*
Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia «Orcia» Doc	**Data**
Orcia Bianco	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
Orcia Rosato	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
Orcia e Orcia Sangiovese	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
Orcia Riserva	1° dicembre (secondo anno successivo alla vendemmia)
Orcia Sangiovese Riserva	1° giugno (terzo anno successivo alla vendemmia)

5.8. *Scelta vendemmiale.*
La scelta vendemmiale è consentita ove ne sussistano le condizioni di legge.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

6.1 I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Orcia» e «Orcia» riserva:
- colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: secco, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l e 22,00 g/l nella versione riserva.

«Orcia» bianco:

- colore: bianco paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: fine, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Orcia» rosato:

- colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;
- odore: fine fruttato;
- sapore: secco, armonioso, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Orcia» Sangiovese e «Orcia» Sangiovese riserva:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;
- sapore: asciutto, corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l e 24,00 g/l nella versione riserva.

«Orcia» Vinsanto:

- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso;
- odore: intenso, etereo, aroma caratteristico;
- sapore: dal secco al dolce, armonico, vellutato, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno il 12,00% svolto;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

6.2 In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1. *Etichettatura*.
Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

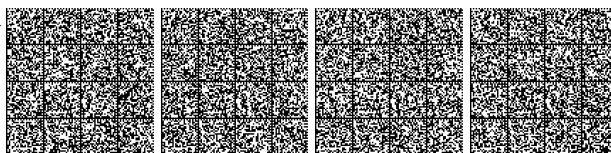
7.3. Vigna.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Orcia» può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell’albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento. I relativi toponimi o nomi tradizionali devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

7.4. *Annata*.
Nell’etichettatura di tutte le tipologie dei vini l’indicazione dell’annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8
Confezionamento

8.1. *Volumi nominali e recipienti*.
I vini di cui all’art. 1 possono essere immessi al consumo in tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.
Tuttavia, per le tipologie “Sangiovese” e “riserva”, e per quelle recanti la menzione “vigna” sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri.

8.2. *Tappatura*.
Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona.
Tuttavia, per le tipologie “Sangiovese” e “riserva”, e per quelle recanti la menzione “vigna” è consentita esclusivamente la chiusura con tappo di sughero raso bocca.
8.3. *Confezionamento Vinsanto*.
La tipologia “Vinsanto” deve essere immessa al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

11A13169

Parere inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sovana»

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dalla Associazione Produttori Vitivinicoli Toscani intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della denominazione di origine Controllata dei vini "Sovana";

Visto il parere della Regione Toscana sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 14 e 15 settembre 2011, presente il funzionario della Regione Toscana, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini -, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

——

ANNESSO

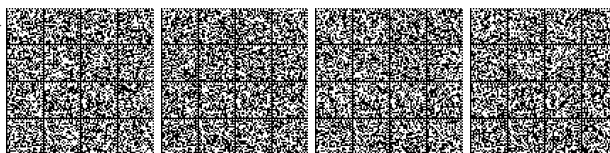
PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SOVANA"

Articolo 1.
Denominazione

1. La denominazione di origine controllata «Sovana» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Sovana» Rosso
«Sovana» Rosso Superiore
«Sovana» Rosso Riserva
«Sovana» Rosato
«Sovana» Aleatico Superiore
«Sovana» Aleatico Riserva
«Sovana» Aleatico Passito
«Sovana» Aleatico Riserva Passito
«Sovana» Cabernet Sauvignon Superiore
«Sovana» Cabernet Sauvignon Riserva
«Sovana» Ciliegiolo Superiore
«Sovana» Ciliegiolo Riserva
«Sovana» Merlot Superiore
«Sovana» Merlot Riserva
«Sovana» Sangiovese Superiore
«Sovana» Sangiovese Riserva.

Articolo 2.
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata «Sovana» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Sovana» Rosso, «Sovana» Rosso Superiore, «Sovana» Rosso Riserva e «Sovana» Rosato:
Sangiovese: almeno il 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca rossa, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Sovana» Aleatico Superiore, «Sovana» Aleatico Riserva, «Sovana» Aleatico Passito e «Sovana» Aleatico Riserva Passito
Aleatico: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Sovana» Cabernet Sauvignon Superiore e «Sovana» Cabernet Sauvignon Riserva:
Cabernet Sauvignon: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Sovana» Ciliegiolo Superiore e «Sovana» Ciliegiolo Riserva:
Ciliegiolo: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Sovana» Merlot Superiore e «Sovana» Merlot Riserva:
Merlot: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Sovana» Sangiovese Superiore e «Sovana» Sangiovese Riserva:
Sangiovese: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Articolo 3.
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sovana» è collocata all'interno della provincia di Grosseto e comprende per intero i comuni di Pitigliano, Sorano e parte del comune di Manciano.
2. La delimitazione inizia: a nord dall'incrocio dei comuni di Sorano, Semproniano e Manciano, prosegue a ovest lungo il limite comunale di Manciano fino alla strada provinciale della Follonata. Scende a sud inoltrandosi nel comune di Manciano, per la vecchia strada fino all'abitato di Poggio Capanne. Da questa località la linea di delimitazione scende ancora a sud lungo la strada provinciale della Follonata che segue fino al fosso Stellata. Risale il corso di detto fosso fino a quota 191, continua a sud per la strada Camporeccia fino all'abitato di Poderi di Montemerano, attraversa la strada statale n. 323, continua, deviando a sud-ovest, lungo la vecchia strada Dogana e raggiunge la fattoria Cavallini. Per la strada dei Laschi arriva al fiume Albegna in corrispondenza della confluenza del fosso Vivaio. Prosegue a sud lungo il corso del fiume Albegna fino all'intersecazione con la strada di bonifica n. 17. Segue detta strada passante per case del Lasco, prosegue poi per la strada di bonifica n. 19 che passa per case Pinzuti, per Casalnuovo e case Poggio Lepraio (quota 39). La delimitazione segue sulla strada statale n. 74 fino alla località Sgrillozzo e si innesta nella strada provinciale della Vallerana, proseguendo verso sud-est fino a raggiungere il confine fra il comune di Manciano e il comune di Capalbio. Prosegue a nord lungo il confine comunale di Manciano, Pitigliano e Sorano per ricongiungersi al punto di partenza.

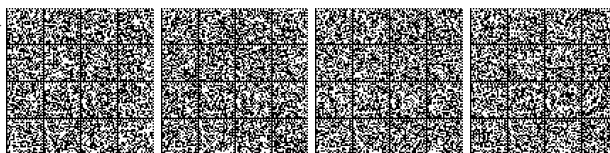
Articolo 4.
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sovana» devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati.
3. La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.300 piante ad ettaro.
4. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
5. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
6. La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia «Sovana» Doc	**Produzione uva (tonnellate/ettaro)**	**Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)**
Rosso e Rosato	11	10,50
Rosso Superiore	9	11,50
Aleatico Superiore, Cabernet Sauvignon Superiore, Ciliegiolo Superiore, Merlot Superiore e Sangiovese Superiore	9	11,50
Aleatico Passito	7	16,00

7. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
8. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
9. La regione Toscana, con proprio decreto, su istanza motivata del Consorzio di Tutela sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Articolo 5.
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, di appassimento delle uve ed invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.
2. L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'intera provincia di Grosseto.
3. Qualora le uve dei vigneti esistenti in ambito aziendale vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'articolo 1 è consentito destinare, tramite scelta vendemmiale, una parte delle uve alla produzione della tipologia «rosso» e della tipologia «rosato» purchè risultino rispettati i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.
3. 4. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, fatta eccezione per la tipologia "Aleatico Passito", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

5. La tipologia «rosato» deve essere ottenuta con la vinificazione in «rosato» delle uve a bacca rossa.
6. Nella preparazione della tipologia "Aleatico Superiore" le uve, in tutto o in parte, possono essere sottoposte ad appassimento naturale, sulla pianta o dopo la raccolta. Per l'appassimento delle uve ci si può avvalere anche di sistemi e/o tecnologia che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento naturale.
7. Le uve di Aleatico destinate alla produzione della tipologia "Aleatico Passito", dopo aver subito un'accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento naturale all'aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata, fino a raggiungere un contenuto zuccherino minimo del 26%.
8. La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia «Sovana» Doc	**Resa uva/vino**	**Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)**
Rosso e Rosato	70	77
Rosso Superiore e Riserva	70	63
Aleatico Superiore, Aleatico Riserva, Cabernet Sauvignon Superiore, Cabernet Sauvignon Riserva, Ciliegiolo Superiore, Ciliegiolo Riserva, Merlot Superiore, Merlot Riserva, Sangiovese Superiore e Sangiovese Riserva	70	63
Aleatico Passito e Riserva Passito	40	28

9. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (45% per il vino «Sovana» Aleatico Passito), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% (45% per il vino «Sovana» Aleatico Superiore Passito), decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
10. I vini a denominazione di origine controllata «Sovana» rosso superiore e «Sovana» superiore con la specificazione del vitigno che sono stati oggetto di invecchiamento in botti di legno per un periodo non inferiore a 18 mesi e di affinamento in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi, possono optare per la qualificazione «riserva».
12. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia «Sovana» Doc	**Data di immissione al consumo**
Rosato	1° gennaio (anno successivo alla vendemmia)
Rosso	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
Rosso Superiore	1° giugno (anno successivo alla vendemmia)
Aleatico Superiore, Cabernet Sauvignon Superiore, Ciliegiolo Superiore, Merlot Superiore e Sangiovese Superiore	1° giugno (anno successivo alla vendemmia)
Rosso Riserva	1° novembre (24 mesi dal 1° novembre dell'anno di vendemmia)
Aleatico Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva, Ciliegiolo Riserva, Merlot Riserva e Sangiovese Riserva	1° novembre (24 mesi dal 1° novembre dell'anno di vendemmia)

Articolo 6.
Caratteristiche al consumo

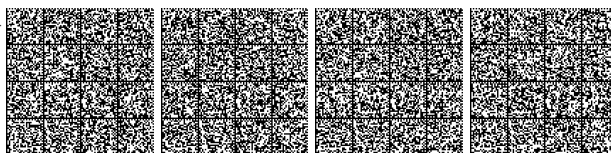
1. I vini a denominazione di origine controllata «Sovana» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
«Sovana» rosso:
- colore: rosso rubino con riflessi violacei;
- odore: vinoso;
- sapore: asciutto, armonico ed equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

«Sovana» rosato:
- colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: asciutto, armonioso, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Sovana» rosso superiore o *«Sovana» rosso riserva*:
- colore: rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso e caratteristico che si affina nel corso dell'invecchiamento;
- sapore: asciutto, corposo, armonico, asciutto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Sovana» Sangiovese superiore o *«Sovana» Sangiovese riserva*:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;
- sapore: asciutto, corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Sovana» *Aleatico superiore* o «Sovana» *Aleatico riserva*:
- colore: rosso rubino di buona intensità;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile, armonico ed equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui almeno 9,50 svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Sovana» Aleatico Passito o *«Sovana» Aleatico riserva Passito*:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso, vinoso, caratteristico;
- sapore: dolce di corpo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno 12,50 svolti;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.
- acidità volatile massima: 1,5 g/l.

<u>«*Sovana*» *Ciliegiolo superiore* o «*Sovana*» *Ciliegiolo riserva*:</u>
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

<u>«*Sovana*» *Cabernet Sauvignon superiore* o «*Sovana*» *Cabernet Sauvignon riserva*:</u>
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con note speziate;
- sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

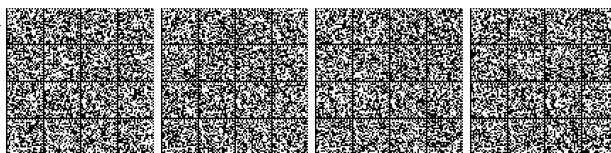
<u>«*Sovana*» *Merlot superiore* o «*Sovana*» *Merlot riserva*:</u>
- colore: rosso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico con note fruttate;
- sapore: asciutto, ampio e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.
3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare sentore di legno.

Articolo 7.
Etichettatura, designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
3. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati nell'Allegato 1.
4. È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

Articolo 8.
Confezionamento

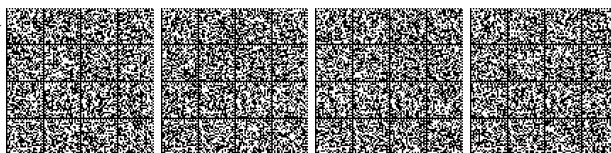
1. Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Sovana» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.
2. Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

ALLEGATO 1

Elenco dei Comuni:

- Sorano
- Manciano

Elenco delle Frazioni e delle localita':

nel comune di Pitigliano:

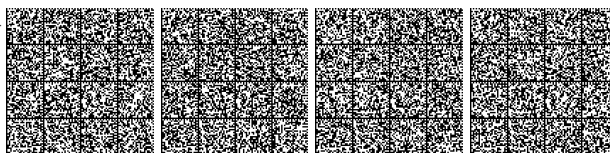
- Casone
- Collina
- Conatelle
- Filetta
- La Rotta
- La Prata
- Malpasso
- Il Piano
- Valle Palombata
- Corano
- Bagnolungo
- Fratenuti
- Felcetoni
- San Martino – Madonna delle Grazie
- Pietramora
- Poggio Grillo
- Porcile – Vallelunga
- Crocignano
- Naioli
- Vallebuia
- Bellavista
- Belvedere
- Poggio Lombardello
- Gradone
- Selvicciola
- Trigoli
- Vacasio
- Doganella
- Annunziata
- Fiora – Meletello
- Poggio Rota
- Rusceti
- San Pietro
- Turiano
- Valle Morta
- Valle Orsaia
- Formica
- Poggio Cavalluccio
- Rimpantoni
- Roccaccia
- Rompicollo
- Pantano

- Poggio lepre
- Ortale
- Sconfitta
- Vuglico
- Pian di Morrano
- Bottinello
- Ornelleta
- Pantalla
- Pian D'Arciano
- Porcarecce
- Ripignano
- Spinicci
- Insuglieti – Le Sparne
- Pian di Conati

nel comune di Sorano:

- Filetta
- Vignamurata
- Pian di Conati
- Elmo
- Montebuono

nel comune di Manciano:

- Montemerano
- Saturnia
- Marsiliana
- Poggio Murella
- Poggio Fuoco
- San Martino
- Sgrilla
- Cavallini
- Guinzoni

11A13170

Parere inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Ansonica Costa dell'Argentario»

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dall'associazione A.PRO.VI.TO., intesa ad ottenere la modifica della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Ansonica Costa dell'Argentario";

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 14 e 15 settembre 2011, presente il funzionario della Regione Toscana, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini -, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

—

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO"

Articolo 1
Denominazione

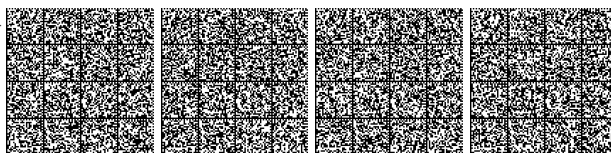
La Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» è riservata al vino bianco che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Ansonica B.: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» è ubicata nella parte collinare, pedecollinare ed insulare dell'area sud della provincia di Grosseto e comprende in parte i comuni di Manciano, Orbetello e Capalbio e l'intero territorio dei comuni di Isola del Giglio e Monte Argentario in provincia di Grosseto.

Tale zona è così delimitata:
la perimetrazione inizia a sud nel punto di intersezione tra la linea ferroviaria Grosseto-Roma e il confine territoriale del comune di Capalbio per continuare sempre lungo lo stesso confine, a est sino alla intersezione della strada provinciale n. 63, s.p. Capalbio che da Capalbio conduce alla frazione di Marsiliana ricadente nel comune di Manciano; il confine prosegue nel tratto est lungo la strada statale n. 74 (s.s. Maremmana) fino al bivio per Magliano in prossimità della frazione di Marsiliana. Prosegue poi nel tratto nord lungo la strada consorziale delle Pulledraie fino al fosso che la interrompe per poi reimmettersi sulla s.s. 74 al km 8,700 in direzione della frazione di Albinia sino alla intersezione con la linea ferroviaria delle FF.SS. Roma-Grosseto. Da tale punto, nel tratto ovest, il confine prosegue lungo la linea ferroviaria suddetta, in direzione sud, sino a incontrare il punto di partenza.
La zona di produzione comprende altresì i comuni di Monte Argentario e dell'Isola del Giglio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

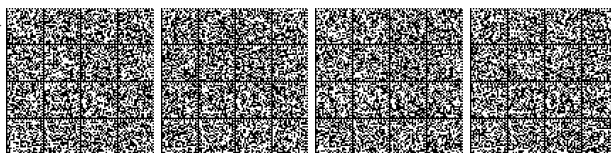
Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
È escluso l'allevamento espanso su tetto orizzontale.
I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.300 ceppi per ettaro e la produzione massima per ceppo non deve superare mediamente i kg 3,5.
È vietata ogni pratica di forzatura. **È consentita l'irrigazione di soccorso.**
La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» non deve superare tonnellate 11 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le produzioni dovranno essere riportate attraverso una accurata cernita delle uve, purchè la produzione per ettaro non superi del 20% il limite medesimo. Qualora la produzione superi il 20% delle suddette quantità, il vino ottenuto non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, pur stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» le sue peculiari caratteristiche.
La vinificazione delle uve per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» deve essere effettuata nell'ambito dell'intero territorio dei comuni di cui al precedente art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, pur consentire su apposita domanda delle ditte interessate che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Grosseto, a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione.
È consentito l'arricchimento, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve Ansonica prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

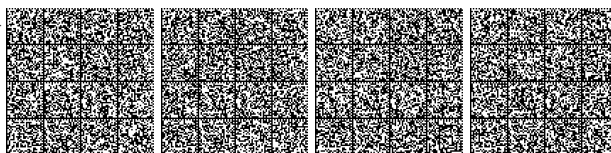
Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: asciutto, morbido, vivace ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Al vino a Denominazione di Origine Controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
È consentito altresì l'uso di nomi geografici corrispondenti a frazioni, comuni o zone amministrative definite, ai sensi dell'art. 4, comma 4 del DLgs 61/2010, e riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare di produzione.
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario » di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.
Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.
Tuttavia, per le tipologie con menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

ALLEGATO 1

Elenco dei Comuni:

- Isola del Giglio
- Monte Argentario
- Manciano
- Orbetello

Elenco delle Frazioni:

nel comune di Manciano:

- Marsiliana

nel comune di Monte Argentario:

- Porto Santo Stefano
- Porto Ercole

nel comune di Orbetello:

- Albinia
- Ansedonia

11A13171

Parere inerente la richiesta di modifica della denominazione di origine controllata «Bianco Pisano di San Torpè» in «San Torpè» e del relativo disciplinare di produzione

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dall'associazione A.PRO.VI.TO., intesa ad ottenere la modifica della Denominazione di Origine Controllata "Bianco Pisano di San Torpè" in "San Torpè" e la modifica del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 14 e 15 settembre 2011, presente il funzionario della Regione Toscana, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini -, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

——

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "SAN TORPÈ"

Articolo 1
Denominazione

La Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: bianco;
rosato;
Vin Santo (anche con qualifica riserva);
Chardonnay;
Sauvignon;
Trebbiano;
Vermentino.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«San Torpè» bianco:
Trebbiano toscano: minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

«San Torpè» rosato:
Sangiovese: minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, ad esclusione del vitigno Aleatico, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011; tuttavia, la percentuale di uve a bacca bianca non potrà superare il 20% del totale.

«San Torpè» Chardonnay:
Chardonnay: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, ad esclusione del vitigno Aleatico, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«San Torpè» Sauvignon:
Sauvignon: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«San Torpè» Trebbiano:
Trebbiano toscano: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«San Torpè» Vermentino:
Vermentino: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«San Torpè» Vin Santo e « San Torpè» Vin Santo riserva:
Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga: da soli o congiuntamente, fino al 100%;
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011; tuttavia, la percentuale di uve a bacca bianca non potrà superare il 20% del totale.

Limitatamente alle tipologie bianco e Vin Santo la base ampelografica dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo deve essere adeguata entro la quinta vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione.
Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della Denominazione di Origine Controllata dei vini «San Torpè», per le tipologie bianco e Vin Santo, potranno usufruire della denominazione medesima.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «Bianco Pisano di San Torpè» debbono provenire dalla zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Casciana Terme, Capannoli, Chianni, Crespina, Lari, Palaia, Ponsacco e Terricciola, nonché parte del territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Cascina Fauglia, Lajatico, Lorenzana, Montopoli Valdarno, Peccioli Pontedera, Santa Luce e S. Miniato in provincia di Pisa e del comune di Collesalvetti in provincia di Livorno.

Tale zona, già delimitata dal decreto ministeriale 18 maggio 1973, è la seguente:
partendo dalla località Bocca d'Elsa, sul confine provinciale Pisa – Firenze, la linea di delimitazione scende verso sud seguendo detto confine provinciale fino alla carreggiabile che passa per Serra, quota 91 in comune di Peccioli e piegando ad ovest percorre la strada che per Cedri, Montelopio, Fabbrica di Peccioli, scende nella valle dell'Era.
Per una carrareccia raggiunge il molino Ripassaia, Tonaca (quota 80) e raggiunge il fiume Era per la strada campestre, ne costeggia la riva destra verso sud – est e lo supera all'altezza del guado, quindi prende la strada che porta a cà di Molino (quota 80).
Per la carrozzabile raggiunge Fabbri, attraversa il torrente Ragone e sale a nord – est per la strada statale Volterrana fino al km. 14,250, piega quindi ad ovest e seguendo la carrareccia per Ragoncino e Colle dell'Asino attraversa il botro al Piano, sotto quota 98.
Poi segue la carreggiabile, passando a nord di Vezzano, cà San Valeriano e cà San Francesco e risalendo a nord raggiunge il torrente Fosce, che risale verso sud per 500 metri fino alla carrareccia che porta a il Casino, da qui per il podere Trieste passa sotto Montaute e si identifica con il rio Cecinella che risale per 500 metri piegando quindi a nord fino ad un piccolo affluente di sinistra del rio stesso proveniente da quota 255; passando sotto Piano delle Vigne segue un sentiero a nord – ovest che scende nel torrente Sterza.

Da questo punto la delimitazione risale il suddetto torrente che è anche il confine comunale di Chianni con Lajatico e poi di Riparbella, giungendo all'estremo sud del comprensorio, dove il rio Gusciane si immette nello Sterza a nord di quota 460.
La delimitazione risale quindi a nord – ovest, indi a nord seguendo sempre il confine del comune di Chianni fino a quota 527, sotto monte Prunicca; da qui volge ad ovest e per quota 462 ed il botro Riseccoli arriva al lago Solvay nel punto di immissione del botro suddetto.
Percorre la riva est del lago, risale un tratto del fiume Fine fino al botro del Ricavo fino a quota 93, piega a nord – ovest e per quota 139 e la Pieve di Santa Luce raggiunge quota 102, quindi segue la strada che passa per quota 133 e che costeggia il tratto pianeggiante della riva destra del fiume Fine, si collega con la carrareccia che sale a quota 122, dove ritrova e risale il fiume Fine fino all'incrocio con la via Santa Luce e Lorenzana che percorre verso nord fino a quando nei pressi di cà Sant'Alberto, non trova il confine comunale Santa Luce – Casciana Terme che segue sempre verso nord fino a toccare quello di Lorenzana che costeggia per 200 metri a sud.
Quindi per la carreggiabile passa per Toraglia, Petruccaia 1° e 2° e risale verso nord – ovest a cà Disperato per poi ridiscendere a sud – ovest di cà Mandriacce fino ad incontrare nuovamente il confine comunale prima di Lorenzana e poi di Fauglia e, passando per Pozzavilla raggiunge la ferrovia Cecina – Pisa.
Attraversando la ferrovia risale verso nord – est per quota 44 piega verso nord – ovest per Mezzastrada, cà Larignano e quota 108, gira a nord intorno a Postignano e raggiunge la strada Torretta – Acciaiolo al km. 0,800.
Arrivando a Torretta segue la statale Pisana – Livornese a nord fino al km. 16,500 e raggiunge il casello ferroviario.
A questo punto entra nella provinciale di Livorno seguendo la ferrovia Pisa – Cecina fino all'incrocio con la statale 67 bis (Km 11,000).
La delimitazione volge ora ad est e percorre la strada statale n. 67 – bis fino al passaggio a livello di Fornacette, segue quindi la linea ferroviaria Pisa – Firenze fino al passaggio a livello di La Rotta; poi si immette nuovamente nella Tosco – Romagnola fino al 25,500 che percorre fino a san Romano.
Da qui piega a nord, tocca la stazione ferroviaria e, andando quindi a destra per cà Guicciardini, arriva a Ponte e Egola discende il fiume Egola fino al confine della provincia e lo segue fino a Bocca d'Elsa.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni di giacitura e di orientamento adatti, con esclusione di quelli di fondovalle, particolarmente umidi.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (tonnellate/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
«San Torpè» bianco e Vin Santo	12	10,50
«San Torpè» rosato	11	10,50
«San Torpè» Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino	10	10,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei comuni compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3.
Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per i vini "San Torpè" Vin Santo, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.
La resa massima di uva in vino dei vini della Denominazione di Origine Controllata "San Torpè", all'atto dell'immissione al consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.
Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito del "San Torpè" Vin Santo di non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino.
Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%; la conservazione e l'invecchiamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 200 litri;
l'immissione al consumo dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

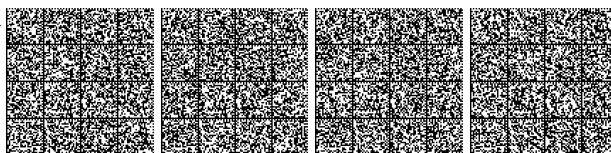
l'immissione al consumo dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo riserva non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.
I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» bianco e rosato non possono essere immessi al consumo prima del 31 gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.
I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino non possono essere immessi al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"San Torpè" bianco:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso, vivace, caratteristico;
- sapore: secco, delicato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"San Torpè" rosato:
- colore: dal rosa tenue al rosa crasuolo;
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"San Torpè" Chardonnay:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"San Torpè" Sauvignon:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"San Torpè" Trebbiano:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: asciutto, fine e caratteristico;
- sapore: secco, delicato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"San Torpè" Vermentino:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"San Torpè" Vin Santo:
- colore: dal dorato all'ambrato intenso;
- odore: etereo, intenso, aromatico, caratteristico;
- sapore: caldo, armonico vellutato con retrogusto caratteristico, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.
- acidità volatile massima: 30 meq/l;

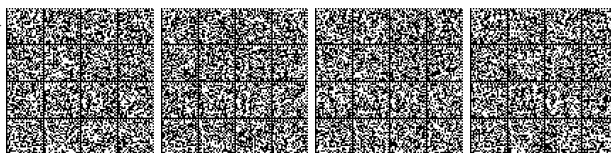
In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» e « San Torpè» Vin Santo di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

È consentito altresì l'uso di nomi geografici corrispondenti a frazioni, comuni o zone amministrative definite, ai sensi dell'art. 4, comma 4 del DLgs 61/2010, e riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare di produzione.
È consentito riportare in etichetta le qualificazioni «secco», «abboccato», «amabile», «dolce», nel rispetto della normativa comunitaria in materia di designazione e presentazione dei vini.
È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

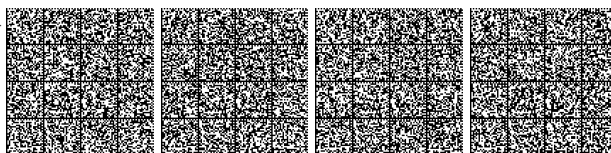
Articolo 8
Confezionamento

Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.
Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.
Tuttavia, per le tipologie con menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri con chiusura a tappo di sughero raso bocca.
I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» Vin Santo e ««San Torpè» Vin Santo riserva devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

ALLEGATO 1

CASCINA

Arnaccio
Badia
Casciavola
Case di Gosto
Chiesanuova
Garzella
La Gronchia
Laiano
Latignano
Marciana
Montione
Musigliano
Navacchio
Pardossi
Pettori
Podere Pratale
Ripoli
Ripolo
San Benedetto
San Benedetto a settimo
San Casciano
San Frediano
San Frediano a Settimo
San Giorgio
San Lorenzo a Pagnatico
San Lorenzo alla Corti
San Prospero
San Sisto
San Sisto al Pino
Sant'Anna
Santo Stefano a Macerata
Titignano
Vicarello
Visignano
Zambra

Santa Maria a Monte

Cerretti
Cinque Case
Falorni
Le Fontine
Melorie
Montecalvoli Alto
Montecalvoli Basso
Pagnaccio
Ponticelli
Pregiuntino
San Donato
Tavolaia
Villa Fantoni

Collesalvetti

Aiaccia
Castell'Anselmo
Colliromboli
Colognole
Crocino
Grecciano
Guasticce
Guinceri
I campacci
Il Pino
La Bottega
La casa
La Casetta
L'Aietta
Le Buchette
Le Case 1
Le Case 2
Le Murelle
Mortaiolo
Nugola
Nugola Nuova
Nugola Vecchia
Parrana San Giusto
Parrana San Martino
Pietreto
Poggio Badia
Ponte Biscottino
Stagno
Tanna Alta
Tanna Bassa
Torciano
Torretta
Vicarello

11A13172

Alfonso Andriani, *redattore*
Delia Chiara, *vice redattore*

(WI-GU-2011-SON-211) Roma, 2011 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

vendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.